

INFORME FINAL

(septiembre 2020)



EVALUACIÓN

Modelo de Fijación y Cálculo de Precios Públicos Aulas- Restaurante de las Escuelas de Hostelería del SAE

Orden de 9 de mayo de 2018

Este informe es el resultado de la revisión del modelo estimativo utilizado en 2018 para la fijación de los precios públicos del servicio de restauración de las escuelas de formación profesional en hostelería del Servicio Andaluz de Empleo. Tal y como establece la normativa reguladora, estos precios deben someterse a una revisión periódica y, tras un periodo importante de funcionamiento, resulta oportuno revisar los precios asociados a la participación del público en las actividades de formación práctica del alumnado y, en su caso, proceder a su actualización.



Junta de Andalucía

Consejería de Empleo, Formación
y Trabajo Autónomo

SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO



Índice de Contenidos

1. PUNTO DE PARTIDA. NECESIDAD	3
2. OBJETIVOS Y PREGUNTAS DE EVALUACIÓN	5
3. METODOLOGÍA	7
FASE 1. Descripción de la actividad (Informe descriptivo)	8
FASE 2. Estudio Exploratorio de Métodos de cálculo (Informe técnico modelos de cálculo)	11
FASE 3. Participativa (Entrevistas grupales al panel de personas expertas)	14
4. PRINCIPALES HALLAZGOS	17
4.1. Las aulas restaurante. Principales indicadores de la actividad	17
4.2. Necesidad de un modelo de cálculo más ajustado.....	19
4.3. La opinión de las personas expertas y las escuelas.	21
5. RECOMENDACIONES	27
6. ANEXOS	35
Anexo I. Modelo de cálculo inicial de precios públicos (MOD2018).	35
Anexo II. Relación de conceptos, variables y fuentes de información utilizados	36
Anexo III. Informe Descriptivo (Fase 1 de Evaluación)	39
Anexo IV. Informe Técnico Modelos de Cálculo (Fase 2 de Evaluación).....	53
Anexo V. Guion de entrevista focal al panel de personas expertas.....	59

Punto de Partida



Necesidad



1. PUNTO DE PARTIDA. NECESIDAD

La Orden de 9 de mayo de 2018 fija las cuantías de los precios públicos que han de regir por la realización de **actividades participativas del público en la formación práctica del alumnado** en las Escuelas de Formación Profesional para el Empleo de Hostelería del Servicio Andaluz de Empleo.

El **método de cálculo** de estos precios públicos se basó en las estimaciones que las propias escuelas de formación realizaron sobre el incremento de coste que supondría el establecimiento de este servicio durante un año, en función de una serie de parámetros iniciales: Nº de comensales, distribución de comensales por tipo de menú, horarios y días de apertura, etc. Este incremento del coste se concreta en conceptos como materias primas, utensilios y enseres, consumibles, servicios; si bien, no se imputan otros costes fijos de la escuela ya que éstos se consideran cubiertos y no representan a todos los efectos un incremento de los gastos generales del funcionamiento de la escuela (por ejemplo, el coste de las horas de los coordinadores del servicio, eran consideradas como horas de formación de la propia plantilla de formadores). Una vez establecidos los parámetros iniciales y calculado el incremento total del coste, se fijaron los precios públicos por menú en base a 2 premisas fundamentales: (1) que los ingresos generados por la actividad cubrieran el 100% del gasto que esta hubiese generado; (2) que los precios unitarios establecidos permitieran la accesibilidad del público en general¹.

Igualmente, el artículo 6 de la citada Orden establece que estos precios deben ser sometidos a una **revisión anual**, concretamente señala: *“Estos precios públicos serán revisados anualmente, debiendo realizarse necesariamente un ajuste en sus cuantías en función de la evolución de los costes presupuestarios de la actividad, mediante orden de la consejería competente en materia de empleo.”*

En la actualidad, la participación del público en la formación práctica del alumnado en las aulas-restaurante se viene implementando en dos escuelas de hostelería del SAE: la *Escuela de Hostelería de Benalmádena - La Fonda* (<http://lajunta.es/156xd>) y la *Escuela de Hostelería de Málaga – La Cónsula* (<http://lajunta.es/156xh>). Si bien las otras tres escuelas de la red del SAE tienen programada la apertura de sus aulas-restaurantes en un futuro más o menos próximo, lo cierto es que al cierre de esta evaluación aún no se conoce el impacto que la pandemia del COVID-19 puede tener sobre dicha previsión.

En este sentido, tras un período de desarrollo importante de estos servicios en las dos escuelas de hostelería donde se lleva a cabo, resulta oportuno un análisis valorativo para la **revisión de los precios públicos vigentes** establecidos en la citada orden de 9 de mayo de 2018.

¹ La metodología y el cálculo concreto de estos precios se describen en el Anexo I de este documento.

Objetivos

Y

Preguntas de Evaluación





2. OBJETIVOS Y PREGUNTAS DE EVALUACIÓN

El objetivo general de este ejercicio evaluativo es el análisis del modelo estimativo de 2018 para la fijación y cálculo de los precios públicos del servicio de restauración de las Escuelas de Hostelería del SAE.

Para lograr ese objetivo general es preciso determinar de manera complementaria otra serie de objetivos más específicos:

OBJETIVOS	
General	Analizar el modelo 2018 de fijación de precios públicos de las aulas-restaurante de la red de escuelas de formación profesional en hostelería del SAE.
Específicos	<p>a. Identificar el grado de participación y hábitos de consumo del público participante.</p> <p>b. Determinar los costes reales incurridos, así como los ingresos generados por la puesta en funcionamiento del servicio de restauración en las escuelas.</p> <p>c. Medir el grado de ajuste entre el modelo inicial de fijación de precios públicos basado en estimaciones y las cifras reales de las aulas de restauración en activo.</p> <p>d. Realizar recomendaciones en torno al sistema de cálculo y establecimiento de los precios públicos del servicio de restauración de las escuelas de hostelería del SAE.</p> <p>e. Proponer, en su caso, unos nuevos precios públicos para cada tipo de servicio de menú o consumición extra.</p>

La consecución de estos objetivos permitirá, a su vez, responder a las principales preguntas sobre las que gira esta evaluación, a saber:

3 PREGUNTAS CLAVE DE EVALUACIÓN

¿Cómo ha funcionado el modelo de estimación inicial 2018?

¿Se precisa reajustar los actuales precios públicos?

¿Qué servicios y precios unitarios deben establecerse?

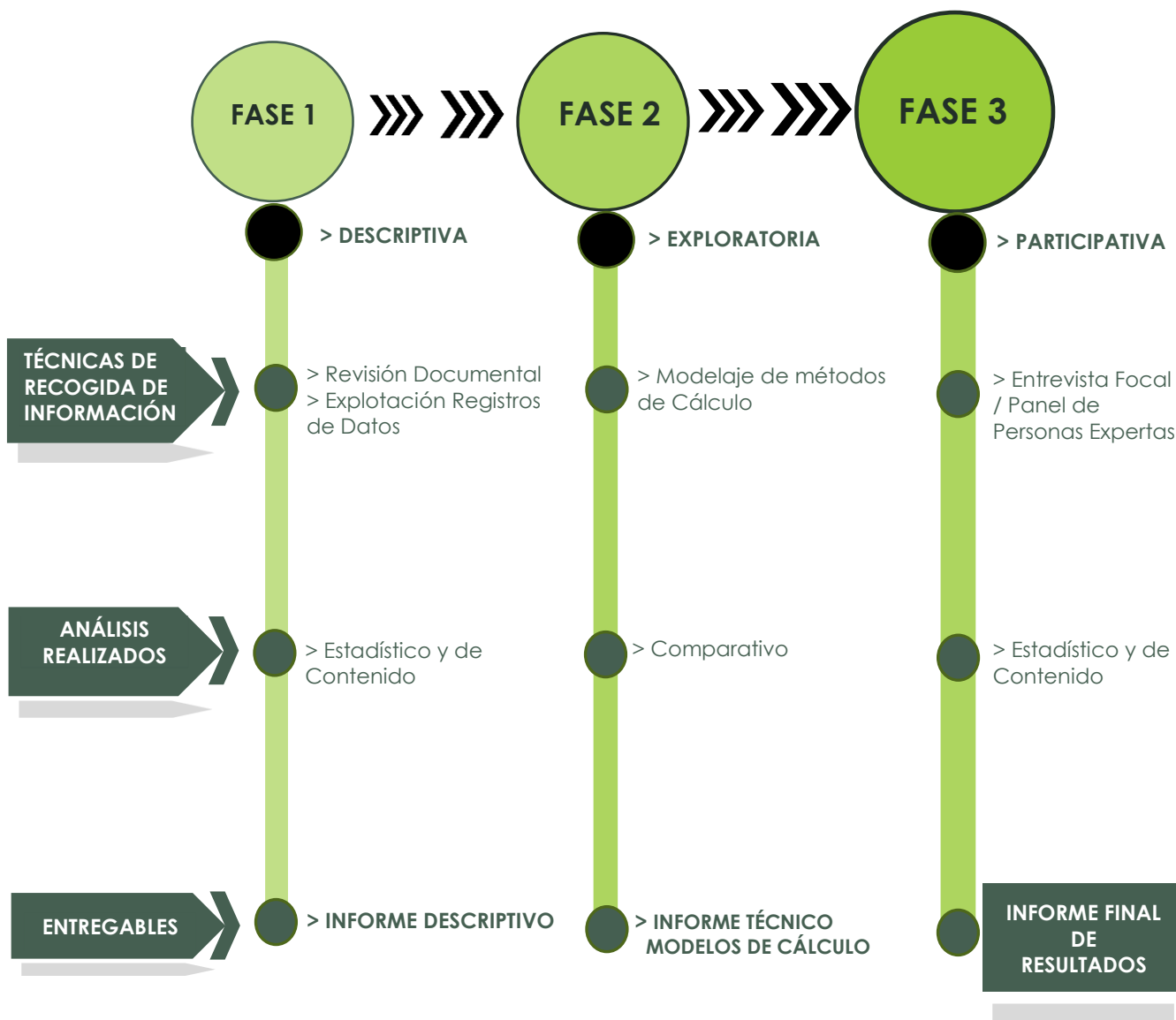
Metodología





3. METODOLOGÍA

Esta evaluación se ha desarrollado a través de un proceso sistemático organizado en 3 fases. En cada una de ellas se han utilizado diferentes técnicas de recogida y análisis de información, dando como resultado tres informes como productos entregables. En el siguiente esquema se sintetizan las características y aspectos definitorios de cada una de las fases de estudio desarrolladas en este proyecto:





FASE 1. Descripción de la actividad (Informe descriptivo)

La **primera fase**, de carácter eminentemente descriptiva, se ha centrado en la identificación de variables, indicadores, registros y fuentes de información de interés sobre el funcionamiento de las aulas restaurante de las escuelas de hostelería y, particularmente, analizar la actividad real de los servicios de restauración que se encuentran actualmente en activo.

Para esta labor se han utilizado diversas técnicas de recogida de información y datos aplicando, en primer lugar, la revisión documental del marco normativo que establece -y condiciona- la determinación de los precios públicos de las escuelas². Entre la relación de documentos analizados de mayor interés se encuentran los siguientes:

- LEY 4/1988, de 5 de julio, de tasas y precios públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Decreto-Ley 5/2015, de 15 de septiembre, por el que se modifican el objeto y los fines de las Agencias Públicas SAE y Agencia Pública Andaluza de Educación y Formación, estableciendo el procedimiento para culminar la integración de la red de Consorcios Escuela de Formación para el Empleo.
- Acuerdo de 30 de enero de 2018 del Consejo de Gobierno, por el que se autoriza al Servicio Andaluz de Empleo a la percepción de precios públicos por la realización de actividades participativas del público en la formación práctica del alumnado en las Escuelas de Formación Profesional para el Empleo de Hostelería.
- Memoria económico-financiera del Proyecto de Orden por el que se fijan las cuantías de los precios públicos que han de regir para la realización de actividades participativas del público en la formación práctica del alumnado en las escuelas de formación profesional para el empleo de hostelería del SAE.
- Orden de 9 de mayo de 2018, por la que se fijan las cuantías de los precios públicos que han de regir por la realización de actividades participativas del público en la formación práctica del alumnado en las Escuelas de Formación Profesional para el Empleo de Hostelería del SAE.
- Información Web. Información general disponible a través de la URL de la Junta de Andalucía y el SAE:

<https://juntadeandalucia.es/organismos/empleoformacionytrabajoautonomo/sae/areas/mejora-empleabilidad/fpe.html>

Por otro lado, se han identificado y explotado los registros de datos vinculados con el seguimiento y los resultados de la actividad de las aulas restaurante³, tanto los propios -de carácter interno al SAE-, como aquellos externos cuya propiedad ha requerido la colaboración de otros Centros Directivos y/o Consejerías.

² Actualmente la Orden de 9 de mayo de 2018, regula los precios públicos de 5 servicios diferenciados: tres de ellos hacen referencia a tipos de menús (*Tipo I infantil a 14,00€, Tipo II del día a 20,00€ y Tipo III degustación a 50,00€*); y dos a consumiciones extra (*extra bar a 3,00€ y extra coctelería a 8,00€*).

³ En el Anexo II puede consultarse la conceptualización y variables analizadas durante esta primera fase de evaluación.



Los 3 registros que se han utilizado como fuente de información principal han sido los siguientes:

✓ Registro de solicitudes

Se trata de un registro propio que se gestiona a través del "Gestor de Proyectos" de la propia Agencia (en adelante GP-SAE) y recoge datos procedentes del "formulario de reserva" que debe cumplimentar de manera obligatoria cualquier persona que quiera participar en la actividad formativa del alumnado de las escuelas. En GP-SAE existe un proyecto de apoyo a la gestión de reservas de las escuelas en el que incluye un formulario de petición de solicitudes de participación donde se recogen datos personales y de contacto de las personas participantes y datos referidos a la reserva (fecha, horario y número de comensales), entre otros.

FORMULARIO DE RESERVA

Datos personales

Nombre *
Escribe tu nombre...

Apellidos *
Escribe tus apellidos...

DNI/NIE/Pasaporte *
Escribe tu DNI/NIE/Pasaporte...

Teléfono *
Escribe tu teléfono...

Correo electrónico *
Escribe tu correo electrónico...

Datos de participación

Escuela de Hostelería *

- E.H. de Benalmádena "La Fonda" (Horario: de 13:30h a 14:30h)
- E.H. de Cádiz (Apertura próximamente)
- E.H. de Islantilla (Apertura próximamente)
- E.H. de Málaga "La Cónsula" (Enero y febrero COMPLETO)
- E.H. La Laguna de Baeza (Apertura próximamente)

Día (dd/mm/aaaa) *
dd/mm/aaaa

Hora de reserva *
 13:00 horas 13:30 horas 14:00 horas 14:30 horas

Nº de comensales

Menú tipo I (14 €):

Menú tipo II (20 €):

Menú tipo III (30 €):

Observaciones (indicar si algún comensal padece alergia, intolerancia u otra incompatibilidad alimentaria a destacar):

✓ Plataforma telemática de pago y presentación de tributos

Se trata de un registro de la Consejería de Hacienda, Industria y Energía vinculado al pago realizado por el público participante por los servicios recibidos en la actividad de restauración de las escuelas de formación.

JUNTA DE ANDALUCÍA

DELEGACIÓN PROVINCIAL EN [REDACTED] OTROS INGRESOS MODELO **046**

ORGANISMO GESTOR ESCUELA HOSTELERÍA TASAS, PRECIOS PÚBLICOS, SANCIONES, OTROS INGRESOS

CÓDIGO TERRITORIAL SE 29 02 DECLARACIÓN - LIQUIDACIÓN EN EUROS

EJEMPLAR PARA LA ADMINISTRACIÓN

0462352605723

0141 0100PS ACTIV PART ESCUELA HOSTELERIA

(A) DEBIDADO AL PAGO

NIF: [REDACTED] APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: [REDACTED]

A LOS EFECTOS DE NOTIFICACIÓN DOMICILIO FISCAL: OTRO DOMICILIO:

TIPO VIA: [REDACTED] NOMBRE VIA PÚBLICA: [REDACTED] TIPO Nº: [REDACTED] Nºº KM: [REDACTED] CALIF. NÚM: [REDACTED] BLOQ: [REDACTED] PORTAL: [REDACTED] ESCAL: [REDACTED] PTA. PISO: [REDACTED] PTA. LETRA: [REDACTED]

COMPLEMENTO DOMICILIO: [REDACTED] PROVINCIA: [REDACTED] MUNICIPIO: [REDACTED] LOCALIDAD: [REDACTED] C. POSTAL: [REDACTED] TELÉFONO: [REDACTED]

(B) RESPONSABLE SOLIDARIO (SI EXISTE)

NIF: [REDACTED] APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: [REDACTED]

TIPO VIA: [REDACTED] NOMBRE VIA PÚBLICA: [REDACTED] TIPO Nº: [REDACTED] Nºº KM: [REDACTED] CALIF. NÚM: [REDACTED] BLOQ: [REDACTED] PORTAL: [REDACTED] ESCAL: [REDACTED] PTA. PISO: [REDACTED] PTA. LETRA: [REDACTED]

COMPLEMENTO DOMICILIO: [REDACTED] PROVINCIA: [REDACTED] MUNICIPIO: [REDACTED] LOCALIDAD: [REDACTED] C. POSTAL: [REDACTED] TELÉFONO: [REDACTED]

(C) LIQUIDACIÓN

LIQUIDACIÓN ANTERA: EXPEDIENTE Nº: [REDACTED] LIQUIDACIÓN Nº: [REDACTED]

AUTO LIQUIDACIÓN:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
2 MENÚ TIPO II (20€) (EJ) 046	8	20,00	160,00
03 CONEXIÓN EXTRA IVA	4	3,00	12,00

Este registro se nutre de los pagos realizados a través del modelo 046 de liquidación y autoliquidación telemática de tasas, precios públicos, sanciones y otros ingresos. De este, se han podido obtener los importes globales de estos pagos, pero también, y más importante, se ha podido explotar el campo consignado con el número "36" (resaltado en rojo en la imagen), donde se desglosan los servicios por los que se ha realizado el pago.

Los datos analizados de este registro se refieren a la actividad de dos de las escuelas de hostelería del SAE que actualmente disponen de aulas restaurante en funcionamiento -La Fonda y La Cónsula, ambas en la provincia de Málaga-. La fecha de explotación de los datos disponibles para esta evaluación abarca el periodo comprendido entre el 15-05-2018 al 13-02-2020.



Como avance de las conclusiones en relación con los registros de información cabe señalar que los datos contenidos y explotados de la plataforma telemática de pagos y presentación de tributos -modelo 046- son los que, desde un punto de vista cuantitativo, permiten una mejor y más fiable aproximación a la realidad de la actividad de las aulas-restaurante.

✓ Registro de gastos de las escuelas de hostelería

Se trata del registro contable propio de las dos escuelas de hostelería –ya citadas- que disponen de servicio de restauración en activo. Los conceptos de gasto recogidos en dicho registro están asociados a la aplicación de gestión contable y presupuestaria de la que se hace uso. Los 11 conceptos de gastos son los siguientes:

RELACIÓN CONCEPTOS DE GASTOS

Cod. 212.00 Reparación mantenimiento

Cod. 213.00 Maquinaria

Cod. 221.00 Suministro eléctrico

Cod. 221.01 Suministro de agua

Cod. 212.02 Suministro gas

Cod. 221.05 Suministro alimentación

Cod. 221.09 Otros suministros

Cod. 221.15 Menaje hostelería

Cod. 227.00 Limpieza

Cod. 227.11 Lavandería

Cod. 603.00 Adquisición maquinaria

A pesar de que los gastos incurridos vienen detallados por conceptos, hay un aspecto de base que merma la utilidad de esta información a los efectos de esta evaluación, y es que los valores reflejados no corresponden en exclusiva a la actividad de las aulas-restaurante, sino que también incluyen los gastos vinculados a otras actuaciones formativas de las escuelas. En este sentido, esta información ha sido tratada con cautela en el análisis realizado en el marco de este trabajo.

Por último, indicar que el registro tratado para este análisis contiene información sobre los gastos de las escuelas de formación de hostelería del SAE de la provincia de Málaga, correspondiente al periodo anual 2019 (para conocer en detalle los resultados de esta fase de evaluación puede consultarse el Informe Descriptivo incluido en el Anexo III de este documento).

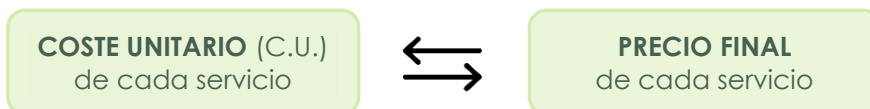


FASE 2. Estudio Exploratorio de Métodos de cálculo (Informe técnico modelos de cálculo)

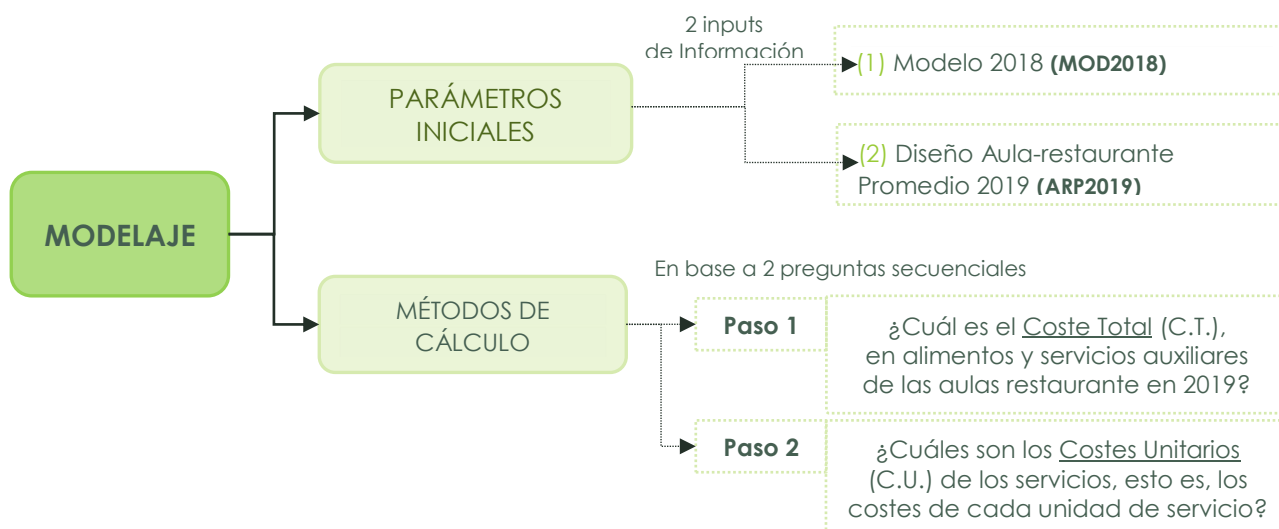
Como se ha comentado, el modelo 2018 para la fijación de precios públicos partió de una serie de estimaciones que, como se concluye en el Informe Descriptivo de la Fase 1 de esta evaluación, han generado ciertos desajustes. Estos desequilibrios han afectado tanto a la relación de servicios contemplados en la normativa reguladora para ofrecer al público participante, como a los propios precios.

Partiendo de este contexto, en la Fase 2 de este trabajo se ha querido avanzar hacia un sistema para la fijación de precios públicos más eficaz. Así, a través del **estudio exploratorio** realizado, se han modelado diferentes sistemas de fijación de precios con la ayuda de diversos métodos de cálculo. Los resultados obtenidos puestos en comparación permiten valorar cuál es el sistema que mejor responde a las necesidades reales del funcionamiento del servicio de restauración de las escuelas, y en último término, facilitar la toma de decisiones en torno a la revisión de precios de cada uno de los servicios de menús y consumiciones extra actualmente reflejados en la norma.

En último término, el modelaje realizado permite **identificar** el **coste unitario de cada uno de los servicios** ofrecidos que, a su vez, corresponderá con su **precio final al público participante**⁴.



Para ello, cada modelo diseñado parte de unos parámetros iniciales (más ajustados a la realidad por el análisis descriptivo realizado) y se disponen en función de unos determinados métodos de cálculo para obtener los costes/precios de cada servicio.



⁴ Cabe recordar que la actividad de las aulas-restaurante deben "autofinanciarse", contemplar unos precios que permitan la participación de la ciudadanía y, además, no representar una competencia desleal.

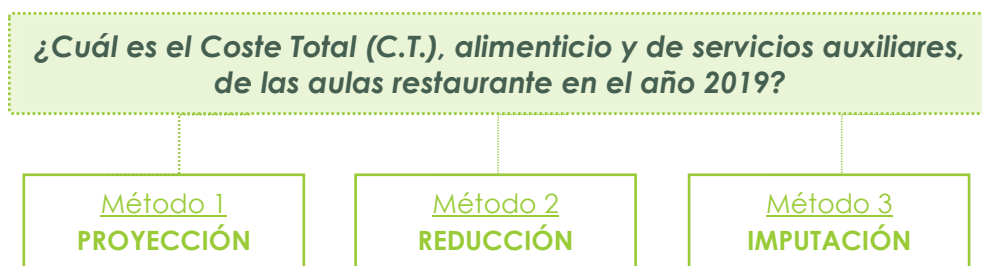


Respecto a los parámetros iniciales, se ha hecho uso de dos fuentes de datos fundamentales, de los que se han recogido diferentes inputs de información:

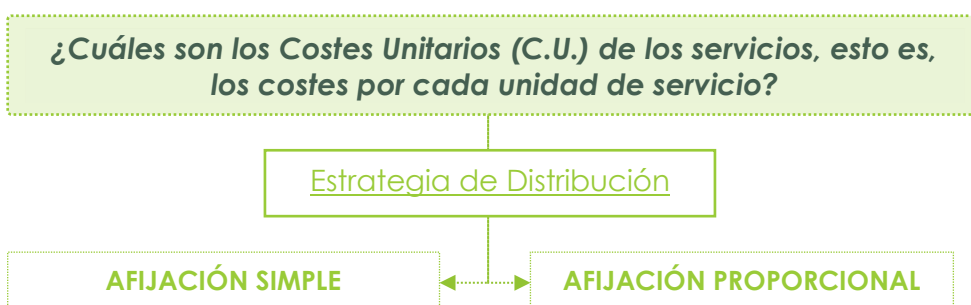
- (1) El modelo de cálculo de precios públicos desarrollado en 2018, denominado aquí “**MOD18**”, del que se ha utilizado como referencia -reinterpretando y recalculando- información sobre el coste anual de las aulas restaurante, o sobre la distribución de este coste por cada uno de los servicios existentes;
- (2) El escenario simulado de un aula-restaurante promedio, fruto del análisis descriptivo del funcionamiento del servicio de restauración en las escuelas de hostelería La Cónsula y La Fonda de Málaga durante el año 2019. A partir de esta información de promedios se ha creado el Aula-Restaurante Promedio 2019 “**ARP19**”, tomando como referencia inputs sobre la tasa de ocupación, el número de comensales o la distribución del número de servicios ofrecidos, entre otros.

Para entender cómo se han modelado los diferentes sistemas de cálculo es preciso apuntar que se fundamenta en la respuesta a dos preguntas clave, en dos momentos secuenciales:

PASO 1.- Ante la falta de información sobre los costes totales anuales de las aulas-restaurante, la primera pregunta a resolver es cuál es dicho coste -en alimentación y servicios auxiliares-, en este caso tomando como referencia el año 2019. La respuesta puede obtenerse en base a tres operaciones posibles: (a) proyectando los costes unitarios utilizados ya en el MOD2018 (Método 1); (b) reduciendo los costes totales del MOD2018 (Método 2); y (3) imputando los costes globales del ARP2019 creada.



PASO 2.- Asimismo, ante la no inclusión de las consumiciones extra en el MOD18, cabría plantearse cómo se deben distribuir esos costes totales anuales entre los distintos servicios del aula-restaurante (incluyendo ahora las consumiciones extra), o lo que es lo mismo, responder a la cuestión:





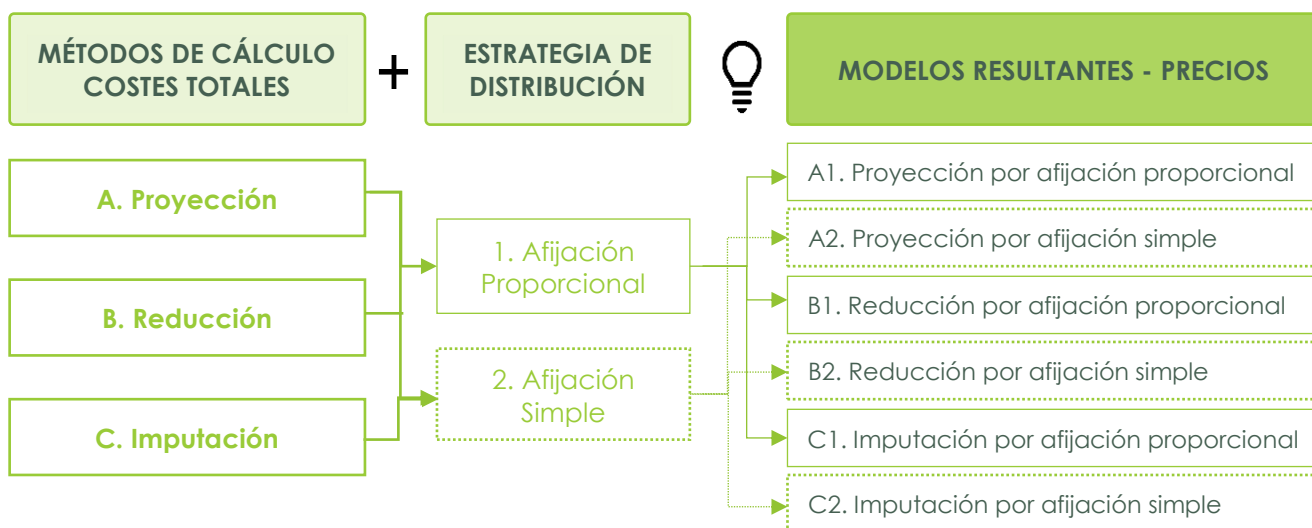
El uso en este caso de la “**estrategia de distribución**” de los costes totales para conocer los costes unitarios de cada servicio requiere, a su vez, reflexionar sobre la distribución de los costes alimentarios, por un lado, y la de los costes en servicios auxiliares, por otro.

Para la distribución de costes en alimentación, en todos los modelos se mantiene la *proporcionalidad* marcada por la multiplicación de los servicios establecidos para el ARP2019, por los costes unitarios de alimentación del MOD2018.

Por su parte, para la distribución de los costes en servicios auxiliares existen dos posibles operaciones:

- (1) *Afijación simple* de los costes totales (C.T.) en servicios auxiliares del ARP2019;
- (2) O bien, *Afijación proporcional* de los costes totales (C.T.) en servicios auxiliares del modelo AR2019.

Las diferentes opciones y combinaciones posibles a ambas cuestiones dan lugar a 6 posibles modelos de costes unitarios de cada servicio - y por tanto, de precios- que se sintetizan en el siguiente esquema⁵:



Por último, indicar que tanto estos **6 modelos resultantes** de esta fase -con sus respectivas opciones de precios-, así como los resultados obtenidos en la Fase 1 descriptiva, han constituido la base de las cuestiones a valorar por parte del panel de personas expertas, desarrollada en la siguiente fase de evaluación.

⁵ Para conocer en profundidad las bases operacionales del modelaje de métodos descrito puede consultarse el Informe Técnico Modelos de Cálculo en el Anexo IV de este documento.



FASE 3. Participativa (Entrevistas grupales al panel de personas expertas).

Como última fase metodológica se ha recogido la opinión de un **panel de personas expertas** en la materia, haciendo partícipe de manera directa al territorio y a las escuelas de formación profesional en hostelería de la Red del SAE.

Si bien inicialmente esta fase participativa se iba a realizar a través de un *Grupo de DELPHI*, junto con el desarrollo de entrevistas en profundidad a informantes clave, el impacto de la pandemia de la COVID ha afectado al trabajo de campo programado. En este sentido, y para no retrasar la evaluación en desarrollo se determinó la creación de un panel de personas expertas de cada una de las cinco escuelas de hostelería para que respondiesen vía electrónica a las preguntas de una entrevista focalizada. A través de un guión de preguntas preestablecidas, tres personas expertas como máximo por escuela han valorado y expresado su opinión respecto a diferentes aspectos esenciales relacionados con el modelo de cálculo de los actuales precios públicos.

Las dimensiones de análisis tratadas a través de una o varias preguntas se han estructurado con base en siete bloques, tal y como se refleja en el siguiente esquema (puede consultarse el guión de preguntas en el Anexo V de este documento):

DIMENSIONES DE ANÁLISIS DEL GUIÓN DE ENTREVISTA

BLOQUE A. Datos de Contexto	<ul style="list-style-type: none"> > Datos de las personas que responden las preguntas. > Datos de la escuela y el aula-restaurante. > Datos sobre los servicios ofrecidos al público.
BLOQUE B. Patrones de Consumo	<ul style="list-style-type: none"> > Mantenimiento de los patrones de consumo. > Efectos y evolución del nivel de ocupación.
BLOQUE C. Gestión Contable	<ul style="list-style-type: none"> > Proceso y mejora de la gestión contable.
BLOQUE D. Coste Unitario (C.U.) Servicios	<ul style="list-style-type: none"> > Imputación de gastos de Servicios Auxiliares. > Imputación de gastos directos en Alimentación.
BLOQUE E. Propuestas de Precios de los Servicios	<ul style="list-style-type: none"> > Métodos de fijación de precios públicos.
BLOQUE F. Configuración de los Servicios	<ul style="list-style-type: none"> > Composición de los diferentes servicios de menú. > Costes en alimentación y precios finales. > Condicionantes ligadas al menú III (degustación) > Composición, costes y precios de las consumiciones extra.
BLOQUE G. Otras Cuestiones de Mejora	<ul style="list-style-type: none"> > Factor territorial. > Procedimiento de pagos. > Procedimiento y gestión de las reservas. > Proceso de seguimiento, revisión y evaluación periódico. > Consideraciones finales.



Composición del panel de personas expertas

El panel ha estado compuesto por un total de 14 personas trabajadoras de las distintas escuelas de hostelería y expertas en diferentes campos de conocimiento. Si bien hay que sumar otras 2 personas pertenecientes a la Coordinación de las Escuelas de la Delegación de Empleo de Málaga que han colaborado activamente en la definición y mejora del guión de entrevista utilizado en esta segunda fase participativa de evaluación.

Para la selección de las personas participantes de cada escuela se ha tenido en cuenta que, al menos, cumplan uno de estos dos criterios: (1) que sean profesionales con un conocimiento especializado sobre la materia que se está evaluando; (2) que sean profesionales con una experiencia contrastada en el ámbito de la formación profesional en el sector de la hostelería.

Atendiendo al ámbito de conocimiento y a la experiencia profesional de los y las integrantes del panel, en el siguiente cuadro se refleja su distribución:

Ámbito de conocimiento/ Puesto ocupado	Nº de integrantes
Profesor/a - Jefe/a de Cocina	4
Profesor/a - Jefe/a de Sala, <i>Maître</i>	4
Jefe/a de Estudios	2
Administración, Contratación y Compras	3
Profesor/a Servicio	1
TODOS	14

También señalar que en dicho panel han **estado representadas las 5 escuelas de hostelería** que forman actualmente la red de escuelas de formación profesional en la materia del SAE, distribuidas en cuatro provincias andaluzas: Cádiz, Jaén, Huelva y Málaga.

El análisis de contenido de las valoraciones y aportaciones realizadas por el panel de personas expertas ha permitido contrastar y validar, según el caso, los resultados obtenidos en las fases anteriores de evaluación. Asimismo, la participación de las cinco escuelas de hostelería ha permitido dotar al análisis de cierta perspectiva territorial.

Principales



Hallazgos



4. PRINCIPALES HALLAZGOS

A continuación, se recogen los principales resultados obtenidos dispuestos de tal manera que permitan responder a las principales preguntas de evaluación:

¿Cómo ha funcionado el modelo de estimación inicial 2018? ¿Se precisan reajustar los actuales precios públicos? Y en caso necesario, ¿Qué servicios y precios públicos deben establecerse?

4.1. Las aulas restaurante. Principales indicadores de la actividad

Los análisis realizados han permitido obtener una información valiosa sobre el funcionamiento y la actividad real de los servicios de restauración en activo (los de las escuelas de La Fonda y La Cónsula, ambas en la provincia de Málaga). Además, se han mostrado muy consistentes, pues se mantienen estables y homogéneos cuando se comparan los datos entre las dos aulas-restaurante en funcionamiento, así como entre períodos temporales diferentes.

Los resultados más relevantes indican que⁶:

<p>GRADO DE PARTICIPACIÓN</p>	<p>- Hay una media diaria de 38 y de 22 comensales en La Cónsula y en la Fonda, respectivamente. Esto supone en torno a un 66% de servicios con respecto a los días con mayor número de servicios de menú pagados (según registro de pago telemático). Esto es, los días en los que abre el aula-restaurante se ocupan, por término medio, 2/3 de las plazas máximas para comensales.</p>
<p>PATRONES DE CONSUMO</p>	<p>- No se ha servido ningún menú tipo III de degustación.</p> <p>- El 34,5% de los servicios son de consumiciones extra y el 65,5% de menús.</p> <p>- El 99% de los menús servidos son del tipo II menú del día.</p> <p>- Por cada 100 servicios de tipo menú del día, se sirve 1 menú tipo infantil.</p> <p>- Por cada 100 servicios de menú, se sirven unas 53 consumiciones extra.</p>

⁶ Para la lectura y consulta ampliada de los resultados históricos de esos indicadores y otras variables analizadas, pueden consultarse los entregables anexados (3 y 4) ya citados: Informe Descriptivo e Informe Técnico sobre los Modelos de Cálculo.



INGRESOS GENERADOS	<p>- Poco más del 92% de los ingresos provienen de los servicios de menú (91% del menú tipo II del día).</p> <p>- Las consumiciones extra suponen el 7,5% de los ingresos (de los que el 7,2% se vinculan con las de tipo "bar").</p>
COSTES DE LOS SERVICIOS	Sólo están disponibles los gastos globales de las Escuelas de Hostelería, por lo que la ausencia de una contabilidad separada del aula-restaurante impide conocer los costes totales exactos de la actividad del servicio de restauración como elemento esencial para la determinación de un modelo de cálculo eficaz.
GESTIÓN DE LAS RESERVAS	La comparativa de la información sobre las reservas y los datos sobre el registro de pagos arroja una muy leve diferencia (menos del 1,4%). Se refuerza la idea de que el sistema de gestión de reservas funciona de manera eficaz.

En base a estos datos de actividad real de las aulas restaurante se realiza el diseño del "Aula Restaurante Promedio 2019", que se define como un escenario modelo. Este escenario se construye a través del promedio de los citados datos -que como se ha señalado se muestran estables y consistentes-, y que ha servido al resto del estudio como:

- > Fuente de datos para un análisis exploratorio de posibles modelos de cálculo de precios.
- > Referencia para realizar un análisis comparativo con el modelo estimativo 2018.
- > Anclaje de algunas cuestiones planteadas en la fase 3 de evaluación.

AULA-RESTAURANTE PROMEDIO 2019 (ARP19)

El punto de partida en el caso escenario de un aula-restaurante promedio es el cálculo del nº de comensales totales; este se ha calculado mediante la aplicación de la tasa de ocupación media de ambas escuelas (65,9%) sobre la capacidad de servicio de una escuela promedio (62 días de apertura x 45 comensales de aforo= 2.790).

Nº DE COMENSALES ARP19

PARÁMETROS INICIALES DE PARTIDA			
DÍAS APERTURA	62		
AFORO/DÍA	45	Consumidores de menú	
CAPACIDAD DE SERVICIO	2.790	Consumidores de menú	
COMENSALES ESPERADOS	1.838	T OCUP MEDIA	65,9%

Sobre la base de ese número de comensales, se han calculado el resto de servicios utilizando siempre los promedios de ratios y porcentajes de ambas escuelas.

DISTRIBUCIÓN DE SERVICIOS

DISTRIBUCIÓN DE SERVICIOS	% PROMEDIO	Nº SERVICIOS	REDONDEO
MENÚ I (Infantil)	0,6%	16,38	16
MENÚ II (Del día)	64,9%	1.821,74	1.822
MENÚ III (Degustación)	0,0%	0,00	0
CONS. EXTRA (Bar)	33,3%	935,15	935
CONS. EXTRA (Coctel)	1,2%	32,82	33
TOTAL		2.806	2.806

INGRESOS

OBJETIVO: Los ingresos deben cubrir el 100% del coste

	SERVICIOS	PRECIO	INGRESOS
MENÚ I (Infantil)	16	14 €	224,00 €
MENÚ II (Del día)	1.822	20 €	36.440,00 €
MENÚ III (Degustación)	0	50 €	-
CONS. EXTRA (Bar)	935	3 €	2.805,00 €
CONS. EXTRA (Coctel)	33	8 €	264,00 €
TOTAL	2.806		39.733,00 €

Como resultado de la construcción de este escenario, y con los precios vigentes, se obtienen estos ingresos.

Por otro lado, se calcula un promedio del C global reportado por ambas escuelas, y este se prorratea por el número de días de apertura de la escuela, que se ha estimado en 220 días (unas 44 semanas o 10 meses descontando fines de semana).

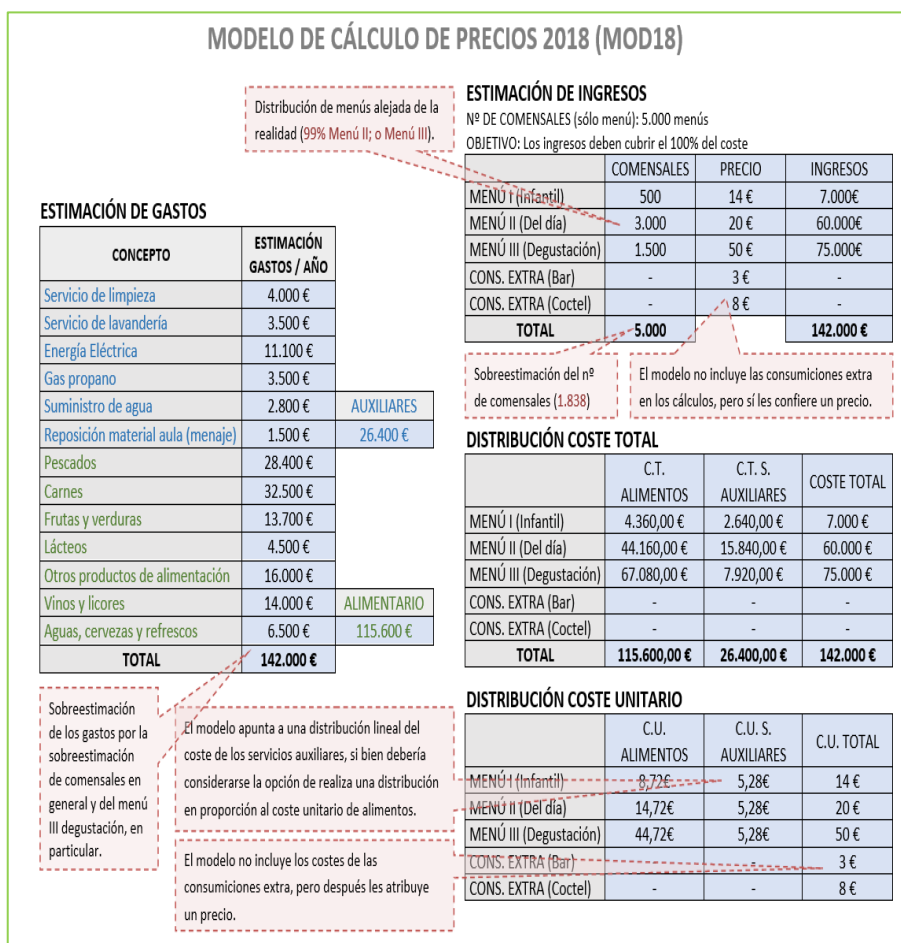
COSTES GLOBALES DE LA ESCUELA (220 días)

APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	GASTO ANUAL	GASTO DIARIO
221.00 Suministro eléctrico	16.474,69 €	74,88 €
221.01 Suministro de Agua	4.462,80 €	20,29 €
221.02 Suministro Gas	1.567,54 €	7,13 €
221.05 Suministro Alimentación	84.625,82 €	384,66 €
221.09 Otros suministros	3.344,96 €	15,20 €
221.15 Menaje hostelería	4.318,59 €	19,63 €
227.00 Limpieza	72.001,10 €	327,28 €
227.11 Lavandería	9.464,55 €	43,02 €
TOTAL	196.260,03 €	892,09 €



4.2. Necesidad de un modelo de cálculo más ajustado.

Los resultados de los principales indicadores de la actividad expuestos anteriormente, y los planteamientos exploratorios de diferentes métodos o modelos de cálculo (proyección, reducción e imputación) que se presentan en el Anexo IV, proporcionan evidencias, datos y resultados analíticos suficientes como para realizar un estudio comparativo y comprobar la eficacia y precisión del modelo de cálculo inicial de 2018. Algunas de estas cuestiones quedan reflejadas en este gráfico:



Todo ello evidencia que parte de las estimaciones de este modelo de 2018 provocan ciertos desajustes de los precios públicos vigentes establecidos para cada servicio. Así, y teniendo nuevamente presente la premisa de que el incremento del gasto que supone la puesta en funcionamiento de la actividad para las escuelas debería ser cubierto por los ingresos generados por el aula restaurante, las principales desviaciones del modelo 2018 son las siguientes:

(1) Realiza una previsión de comensales y servicios de menús bastante alejada de la realidad. Ejemplo de ello es que los patrones de consumo analizados indican, por un lado, que el número de comensales promedio real es de 1.839, cuando el MOD18 sobreestimaba esta cantidad hasta los 5.000 comensales; y, por otro, que no se ha servido ningún menú de tipo III degustación, cuando en el MOD18 se estimaban 1.500 menús de este tipo.



(2) No se incluyen las consumiciones extra -tipo bar y coctelería- en el sistema de cálculo de los precios públicos, aunque si es uno de los servicios a ofrecer, confiriéndoles sus respectivos precios. Si bien el análisis realizado indica que los ingresos derivados de estos servicios de consumiciones extra representan 7,5%, su falta de inclusión en el modelo afecta negativamente a la pertinencia de algunos de los precios públicos actualmente vigentes.

(3) Parte de una sobreestimación de los gastos ocasionados por la puesta en funcionamiento del aula-restaurante, debido a la sobreestimación de comensales en general, y del menú III en particular, como se ha comentado⁷.

(4) El modelo apunta a una distribución lineal de los costes de los servicios auxiliares que puede ser cuestionable, frente a otras posibilidades como las exploradas en el modelaje de métodos desarrollado y que apuntan a un reparto proporcional en relación con los costes unitarios en alimentos de cada servicio. Al respecto, el estudio exploratorio de los diferentes métodos de cálculo indica que la distribución lineal sobrepreciaría en exceso las consumiciones extra. Asimismo, es más lógico y razonable partir de la premisa de que los gastos auxiliares que se precisan para la elaboración, conservación y limpieza y demás procesos relacionados con la preparación de una consumición extra son claramente menores que los requeridos para la preparación de un servicio de menú.

(5) El análisis exploratorio de modelaje ha tenido su valía en el hecho de haber podido identificar, testar y contrastar con las personas expertas diferentes lógicas para el cálculo de precios de los servicios del aula restaurante (reducción, imputación y proyección). Este proceso por el cual se trataba de identificar el modelo más útil y válido ha pasado por distintos estadios.

Si bien, en primera instancia, el modelo de reducción proporcional mostraba ser un modelo que arrojaba precios bastante ajustados, no es un modelo válido para su uso en la revisión periódica de precios, pues parte de las estimaciones del modelo 2018 (que se han demostrado alejadas de la realidad).

Por otro lado, los modelos de imputación -basados en deducir los costes del aula restaurante de los costes totales de la escuela- si bien, parte de parámetros más fiables, requiere de realizar estimaciones algo complejas y abstractas, que además deben ser superadas con la contabilidad separada de gastos de las aulas restaurante.

Por último, tras contrastar con la opinión de las personas expertas, **el modelo de proyección proporcional** -basado en la proyección de los costes unitarios alimenticios para cada tipo de menú- **parece mostrarse como el más válido y sencillo de aplicar**, no sólo para el cálculo inicial de los precios públicos, sino también para sus posteriores revisiones periódicas.

⁷ Esta cuestión, sin duda, también se ve afectada por la no disposición de los gastos ocasionados por la actividad de forma separada como ya se indicó en el apartado 4.1. *Las aulas restaurante. Principales indicadores de la actividad.*



4.3. La opinión de las personas expertas y las escuelas.

Las aportaciones del panel de personas expertas han posibilitado verificar algunos resultados de las fases anteriores, dotarlos de contexto y sentido por su poder explicativo, pero también han permitido vislumbrar nuevos hallazgos o desarrollar algunos que ya se percibían en fases anteriores.

Probablemente, una de las principales conclusiones que se pueden extraer de estas aportaciones del panel es la necesidad de revisar varios de los aspectos de la carta de servicios y precios utilizado en 2018. En este sentido, las valoraciones de las personas expertas no apuntan sólo a un reajuste de los actuales precios, sino que implicarían una redefinición incluso de la tipología de servicios que deben regularse normativamente. Sobre estos dos elementos pivota la posibilidad de que la regulación normativa de precios públicos responda además de manera más eficaz y ajustada a las particularidades que presentan las diferentes escuelas de hostelería, en función de su ubicación territorial.

• **Reconfiguración de servicios**

Como se indicaba anteriormente, una de las mayores dificultades que ha surgido en el análisis tiene su origen en la falta de unanimidad en la configuración de los servicios, se hace aquí referencia tanto al número y tipo de servicios, como a la composición de cada uno de ellos. Del análisis del contenido de las opiniones recogidas destacan las siguientes ideas clave:

(1) El menú infantil, no obstante, y quizás por su sencillez, no ha sido objeto de controversia sobre su composición y prácticamente **se ha definido de forma similar** por las diferentes escuelas.

(2) En relación al **menú del día**, **no existe unanimidad** sobre su composición. De hecho, para las escuelas con el aula restaurante en funcionamiento su definición se encuentra más próxima a la de un menú degustación, que a un menú del día. Este hecho vendría a explicar en gran medida la demanda de éstas de incrementar su precio (como se verá en el siguiente punto sobre la revisión de precios), ya que se está ofreciendo un servicio con la calidad propia de un menú degustación, por el precio de un menú del día.

En este sentido, se contempla la idea de elegir entre diferentes variantes de este tipo de menú, desdoblándose, para poder ofrecer un servicio de menú alternativo de mayor calidad, pero sin llegar a las características y precios del menú tipo III degustación –tal y como está actualmente regulado-. Sería algo así como un menú degustación intermedio entre los actuales menús del día y degustación.

(3) También existe cierta falta de consenso respecto al *menú degustación*, aunque básicamente se contemplan dos posibilidades. Las escuelas con las aulas-restaurante en activo piden su **eliminación** de la oferta, ya no solo en razón de su sobreprecio, sino porque



se revela como un servicio imposible de ofrecer por las políticas de adquisición de suministros:

“Por motivo de las posibilidades de adquisición y suministro de género (sometido a normativa, licitaciones, etc.), no es posible establecer otros tipos de menús, que no sean el menú infantil y el menú del día”.

Si bien, se apunta también, que en caso de mantenerse un menú degustación este debería redefinirse y renombrarse ya que presentaría un carácter más cerrado (preparado por el chef y sin prácticamente posibilidad de elección por parte del público), similar a los “menús gastronómicos” que se sirven en restaurantes considerados de alta cocina.

Además, debido a su configuración y precio, requeriría valorar una serie de **requisitos** para su reserva, de cara a planificar mejor las compras/suministros necesarios, así como a su preparación y servicio en el propio aula restaurante. Dichos requisitos serían:

- > Establecer un número mínimo de comensales.
- > Realizar la reserva con unos días de antelación (semana y media de antelación).
- > Comprometer el servicio a que sea "a mesa completa", niños aparte.
- > Limitar el servicio a un periodo concreto del año (estacionalidad del servicio).

(4) Respecto a las *consumiciones extra* las personas expertas demandan una **mayor variedad**, ampliando su tipología y su gama de precios. Aunque se presentan múltiples opciones por parte de las escuelas, se aprecia cierto consenso en la necesidad de incluir, al menos, una tercera consumición extra de carácter “*premium*” -junto al ya mencionado ajuste de precios a la baja de los otros dos tipos de consumiciones extra actuales-.

• **Revisión de los precios**

Bajo el supuesto escenario de mantener la oferta y tipología de servicios actual, las escuelas manifiestan que el servicio de menú tipo II (del día) se encuentra claramente infravalorado y que las consumiciones extra (tipo bar y coctel) y el servicio de menú Tipo III (degustación) están actualmente sobrevalorados. Concretamente, las opiniones de las personas expertas apuntan a:

(1) El *menú infantil* (14€) es **el que mejor ajuste presenta**, en cuanto a composición y precio fijado.

(2) Respecto al *menú del día* (20€) hay que señalar que, si bien **inicialmente se puede apreciar cierto acuerdo** en cuanto a la necesidad de incrementar el precio actual, este hecho debe ser matizado. Y es que, dependiendo de si las escuelas configuran este menú en función de dos o tres platos principales y la inclusión o no del maridaje, se considera que el precio actual se ajusta bien a ese tipo de menú, o bien debe efectivamente incrementarse. Como se había apuntado antes, la composición del menú día que se está ofreciendo en la actualidad por los servicios de restauración de las escuelas está más cercana a la de un menú degustación -situado en una posición intermedia entre el menú



del día y el degustación actual-, de ahí que sea preciso ajustar al alza su precio (en torno a unos 7,00 €).

Sin embargo, esta visión contrasta con el hecho de que, si el menú del día responde a una composición tradicional y más básica, pueda mantener su precio, en el valor regulado actualmente, tal y como se apunta por parte de alguna de las escuelas.

(3) El *menú degustación* (50€) es **el que más sobreprecio presenta**, motivo que explica la omisión de este tipo de servicios entre los ofrecidos por las aulas restaurante desde su puesta en funcionamiento. Y es que como se señala desde las propias escuelas, existen muchos condicionantes para poder servir un menú apropiado al precio actualmente estipulado:

"... dadas las condiciones y suministro no es viable. Tampoco lo es, por falta de personal y tipología de alumnado. Con un precio de 50€ por persona, se requiere un suministro de vinos y bebidas de calidad-precio, media-alta, así como una carta de vinos que actualmente no disponemos, por las condiciones de compra y suministro."

La rebaja media valorada por las escuelas que contemplan el menú tipo III degustación se sitúa en unos -14 € (respecto al precio de 50€ actual).

(4) En cuanto a las consumiciones extra actuales -consumición extra bar (3€) y cóctel (8€)- se coincide en la necesidad de **ajustar a la baja sus precios**, si bien su disminución es diferente para cada una de ellas. La rebaja para el caso de las consumiciones extra bar gira en torno a -0,60 €/consumición y para las consumiciones extra coctel -2,22 €/consumición.

Por último, el siguiente cuadro recoge el cálculo de los promedios de los precios propuestos por las personas expertas para los distintos servicios. En el caso del menú II se han calculado dos promedios -A-, de los precios propuestos por escuelas que configuran este menú con 2 platos principales y sin maridaje, y B, escuelas que conciben este menú como un menú de 3 o más platos y con maridaje. A partir de este precio se ofrece la diferencia con los precios actuales vigentes de cada tipo de servicio.

	Precios promedio escuelas	Precios vigentes	Variación
Menú I	13,40 €	14,00 €	-0,60 €
Menú II	A*	20,70 €	+0,70 €
	B**	27,00 €	+7,00 €
Menú III **	36,00 €	50,00 €	-14,00 €
C. Extra Bar	2,40 €	3,00 €	-0,60 €
C. Extra Coctel	5,78 €	8,00 €	-2,22 €

* En base a las respuestas de 2 escuelas.

** En base a las respuestas de 3 escuelas.

Señalar asimismo que, haciendo uso de la lógica de cálculo del modelo de proyección proporcional, y teniendo en cuenta las aportaciones de las personas expertas respecto a



los costes unitarios de alimentación, los precios resultantes por servicios son muy similares a los presentados en el cuadro anterior.

- **Control del gasto en alimentación del aula restaurante**

Una de las problemáticas detectadas en todas las fases de estudio anteriores es la indeterminación del gasto en alimentación que supone la puesta en marcha del aula restaurante. Al respecto, 4 de las 5 escuelas de hostelería reconoce que **podría identificarse dicho gasto**, pero también señalan que esto requería e implicaría el uso de una *herramienta adecuada* para ello (software de gestión de compras y gestión del inventario y stock de almacenaje), así como otro tipo de *recursos materiales* (espacio físico para mantener controlado los inventarios de productos del aula restaurante del resto de forma separada), y *humanos* (precisando la incorporación de más personal con perfil administrativo, o similar, dedicado exclusivamente a la gestión de compras de economato, facturación, etc.).

En este sentido, todas las escuelas consideran que en caso de ponerse en marcha dicho control de la gestión del gasto por separado del servicio de restauración, conllevaría y **supondría bastante o mucho esfuerzo** por parte de la escuela.

- **Factor territorial**

La inclusión de algún factor territorial en el modelo de cálculo y fijación de precios no ha sido un aspecto que de manera unánime se considere imprescindible; no obstante, gran parte de las personas entrevistadas apuntan que sería necesario plantearlo como mejora de futuro. Se hace explícita que las particularidades de cada una de las escuelas y del territorio deben tenerse en cuenta de algún modo en los precios que se regulen –requiriendo su ajuste–, de cara a la mayor o menor participación del público en la actividad y en el propio funcionamiento del servicio de restauración.

- **Procedimiento de pagos**

En relación al procedimiento de pagos "por adelantado", se valora positivamente la imagen de **transparencia** que trasmite y su utilidad en cuanto al **registro y control** que se realiza de todos los servicios ofrecidos. No obstante, se señalan algunos aspectos que pueden estar afectando a la satisfacción final del público participante. Estos se resumen en:

- > Un aspecto esencial, quizás el más importante, está relacionado con que el procedimiento de pago es previo al servicio, y esto, en muchas ocasiones, **importuna al cliente y limita las consumiciones extra**. Este método de pago por adelantado no se adecúa a la realidad de un restaurante, el cliente no tiene porqué saber con antelación lo que quiere consumir. Además, genera la incomodidad de que si el cliente desea una consumición extra hay que levantarse de la mesa y abonarla antes de servirla.



> Un aspecto técnico, más formal, es que el modelo 046 resulta complejo, **se solicitan muchos datos personales**, punto éste sensible por la *Ley de Protección de Datos*. Y, por otro lado, **presenta errores** con algunos clientes extranjeros de distintas nacionalidades, no permitiendo la cumplimentación del campo de identificación (con el N° de Identificación Europeo y con algunos N° de Pasaporte).

- **Procedimiento de Reservas**

Entre los aspectos mejor valorados por las escuelas se encuentra el procedimiento de reservas. Se muestra como una herramienta eficaz y útil, que permite disponer de una previsión precisa de la asistencia de público y, en consecuencia, poder planificar mejor los recursos necesarios. En general, las opiniones del panel de personas expertas, al igual que los resultados obtenidos a través de la explotación y análisis de datos, apuntan al **buen funcionamiento y diseño** del procedimiento de reservas. De hecho, tal y como está configurado ahora mismo este –a través del formulario de reservas on line- ha permitido que las escuelas, en función de sus características y circunstancias particulares, seleccionen los servicios que quieren ofrecer de entre los que figuran en la carta vigente.

- **Sistema de seguimiento y evaluación periódica**

Por último, apuntar la **valoración positiva y unánime** por parte de todas las escuelas respecto a la necesidad de un sistema periódico de actuaciones de seguimiento y evaluación de la actividad y de los precios de los servicios como el que aquí se presenta. La opinión del panel en su conjunto señala que permitirá una gestión más eficaz de los recursos, para corregir las desajustes que se produzcan en el programa, y particularmente en los precios fijados. Asimismo, se apunta que este mecanismo de revisión continua junto a acciones de coordinación permitirá dotar al sistema de cálculo y fijación de precios de cierta perspectiva territorial al contemplar la participación directa de las escuelas en dicho proceso de seguimiento y evaluación. Como se apuntaba desde una de las escuelas:

“Sería interesante establecer reuniones periódicas entre los responsables de las distintas escuelas, para intercambiar impresiones y consensuar un método de trabajo, exponiendo cada uno su experiencia particular sobre las aulas- restaurante”.

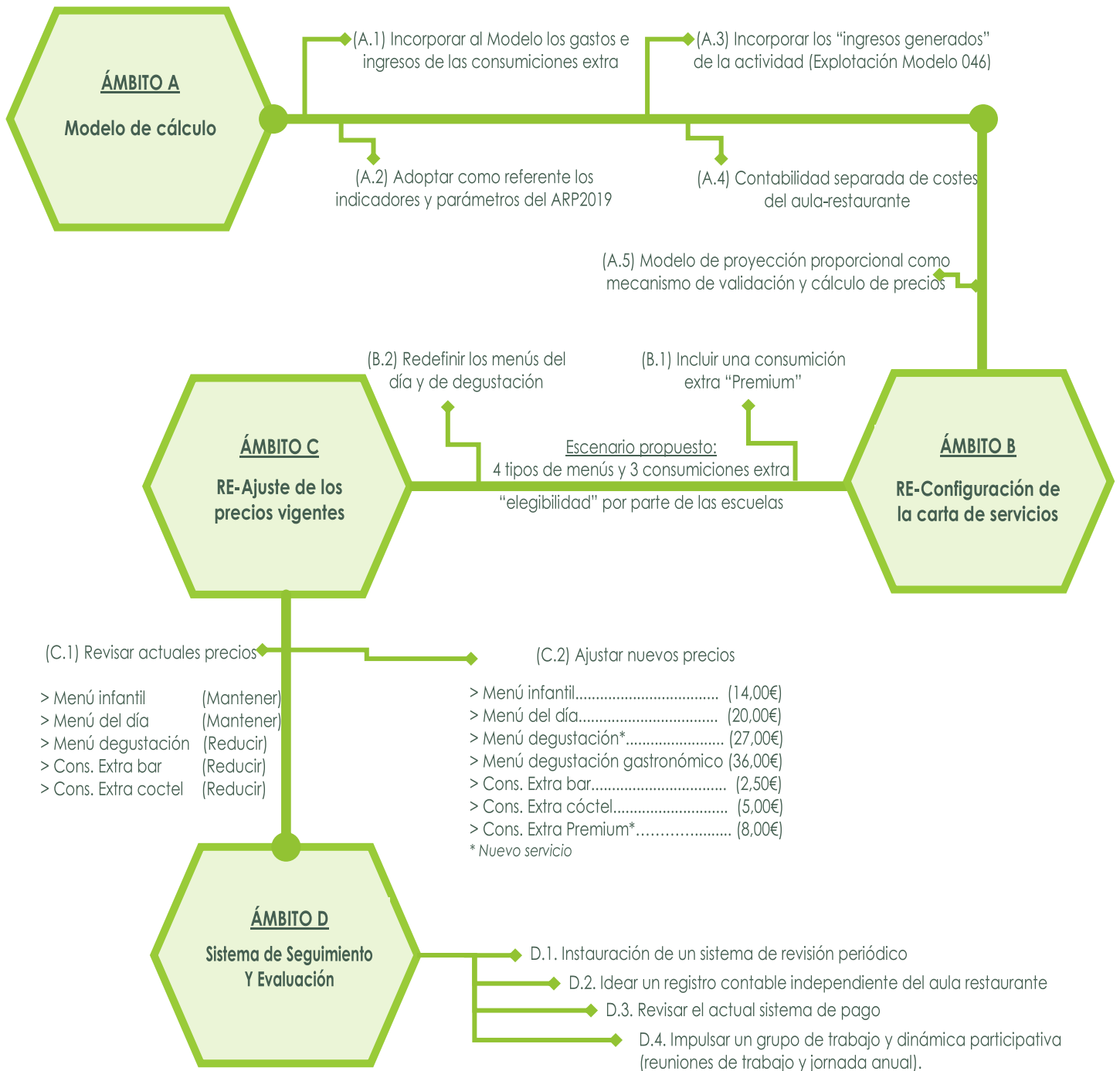
RECOMENACIONES





5. RECOMENDACIONES

A continuación, se recogen las recomendaciones finales que se realizan desde esta evaluación sobre el actual modelo de cálculo de precios públicos de las escuelas de hostelería del SAE, así como para facilitar la toma de decisiones para su revisión. Estas propuestas de mejora se han agrupado en 4 ámbitos para facilitar su presentación y comprensión:





Ámbito A: Modelo de cálculo

Recomendación A.1.

Se deben incorporar en el modelo de cálculo de precios los gastos e ingresos correspondientes a las consumiciones extra, cuyos precios se fijaron inicialmente al margen del propio modelo estimativo de 2018.

Recomendación A.2.

Los cálculos deben realizarse a partir de los indicadores relativos al escenario del Aula Restaurante Promedio 2019, como parámetros de referencia de la actividad real del servicio de restauración de las escuelas. Los patrones de consumo identificados permiten un mejor ajuste del funcionamiento del sistema de cálculo y fijación de los precios públicos finales.

- > Indicador 1: Ratio por tipología de servicios de menús realizados (del día/infantil).
- > Indicador 2: Ratio por tipología de servicios realizados (menú/consumición extra).
- > Indicador 3: Tasa de ocupación.

No obstante, si bien estos patrones se han mostrado estables, se aconseja su comprobación periódica y, en su caso, reajuste, para futuras revisiones del modelo de cálculo.

Recomendación A.3.

Se precisa incorporar en el sistema de cálculo el indicador relativo a los pagos realizados a través de la plataforma de pagos y tributos (modelo 046) de la Consejería de Hacienda, identificado y explotado en esta evaluación. Estos ingresos deben ser considerados para la comprobación del ajuste de los precios al reto de financiar el 100% de la actividad.

- > Indicador 4: Ingresos generados por la actividad (importe en €) por tipo de servicio.

Recomendación A.4.

Es necesario incluir en el modelo de cálculo los costes imputables a la actividad del aula restaurante, para lo que se necesita realizar su contabilización de forma separa de los costes generales de la Escuela de Hostelería.

- > Indicador 5: Costes imputables a la actividad (importe en €) por tipo de servicio.

Recomendación A.5.

Entre los modelos de cálculo testados, el de proyección proporcional es el que más se ajusta a los "precios promedios" de las escuelas, resultando útil a corto plazo como mecanismo de validación y, a medio y largo plazo, como sistema de cálculo fiable de los precios públicos propiamente dicho. No obstante, este modelo requiere de una revisión continua y consensuada por parte de las personas expertas de los costes unitarios alimenticios de cada servicio y del control y seguimiento de todos los indicadores antes citados (tasas de ocupación, ratios de servicios ofertados, ingresos y costes).



- > Indicador 6: Costes unitarios alimenticios (importe en €) por tipo de servicio.

Ámbito B: Re-configuración de los servicios

Frente a las limitaciones que presenta la actual carta de servicios resulta necesario plantear una configuración alternativa de los servicios de menú y consumiciones extra regulados normativamente. En este sentido, se plantea:

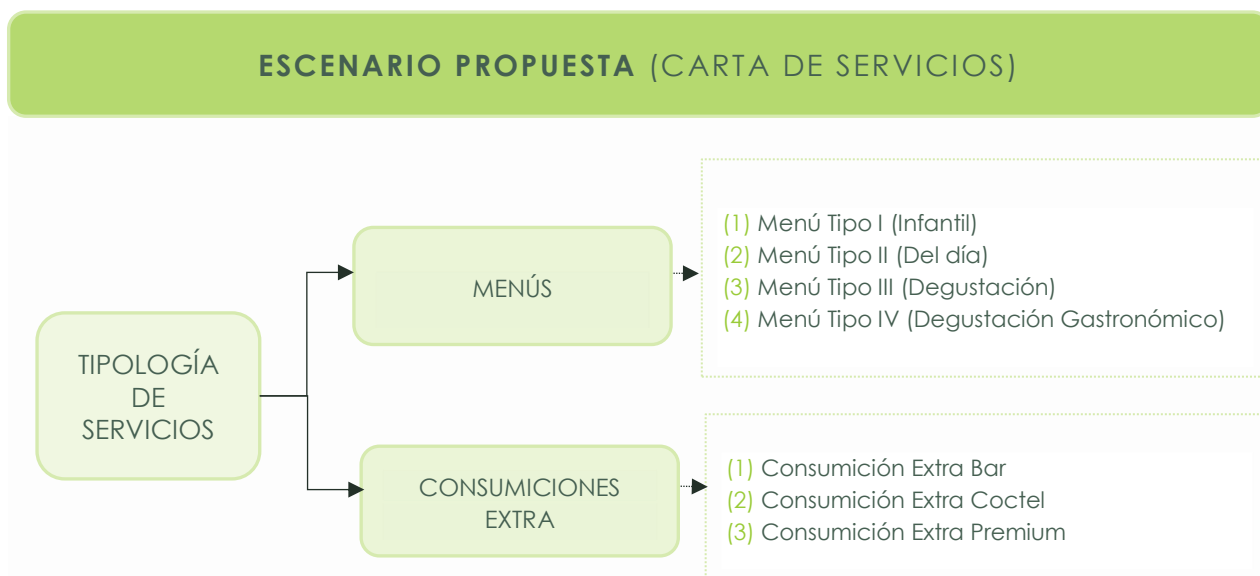
Recomendación B.1.

- > La reconfiguración y redefinición del menú del día –desdoblándose en dos opciones posibles- y del menú degustación –matizando su denominación-.

Recomendación B.2.

- > La ampliación de la variedad de las consumiciones extra.

Sobre ambas cuestiones existe una gran variedad de posiciones y opciones entre las personas expertas y las diferentes escuelas (denominaciones, número de componentes y consumiciones que debe incluir cada menú, entre otras cuestiones). Un punto de partida que debe ser validado y objeto de un proceso de reflexión y búsqueda de consenso -entre la coordinación del programa y las escuelas- sería la siguiente propuesta:



Se trata de un escenario de fácil aplicación que contempla una oferta máxima de 4 tipos de menús diferentes y 3 consumiciones extra, si bien la idea es que cada escuela pueda seleccionar los menús y consumiciones que desee -o pueda ofrecer- de esa lista en función



de sus características y/o situaciones particulares. Para ello, al igual que se hizo con el menú III durante este período de actividad de las aulas-restaurante, se podrían desactivar en la plataforma de reservas aquellos menús o consumiciones que no se vayan a ofrecer por parte de cada escuela, ya sea de forma transitoria o permanente. Este mecanismo de elegibilidad permitiría dar respuesta a las diferentes visiones de carta de servicios que muestran las escuelas. Y, a la vez, se convertiría en un factor territorial corrector de las disfunciones que supone aplicar un mismo listado de precios públicos a todas ellas sin considerar su ubicación, contexto o circunstancias particulares.

Por lo que respecta a la composición de cada uno de los servicios que integran el escenario propuesta presentado, señalar que:

Respecto al Menú Tipo I (Infantil) ya se ha comentado que existe una gran coincidencia en cuanto a su configuración, y su composición giraría en torno a un primer plato o entrante, un segundo plato, pan, un postre y una consumición de bebida (refresco, zumo o agua).

Respecto al Menú Tipo II (Del día) se configuraría sobre la base de un primer plato, un segundo, pan, un postre, café/infusión y dos consumiciones tipo bar.

El nuevo Menú Tipo III (Degustación) que se propone cuya composición giraría en torno a un entrante (frío o caliente a elegir de una carta o determinado en función de la estación del año), 2 platos principales, pan, un postre, café/infusión con mignardices y maridaje (3 servicios de bebidas) y una consumición tipo bar.

Y un Menú Tipo IV (Degustación Gastronómico) que vendría a sustituir al menú tipo III degustación vigente en la actualidad, y que se definiría sobre la base de 2 entrantes (fríos o calientes a elegir, o bien determinado en función de la estación del año), 2 platos principales, pan, degustación de postres, café/infusión con mignardices y maridaje (4 servicios de bebidas) y una consumición tipo bar. El servicio de este tipo de menú degustación gastronómico podría estar sujeto además a uno o varios condicionantes para su oferta, como, por ejemplo: (1) establecer un *número mínimo de comensales* y unos *días de antelación* de la reserva (sobre semana y media de antelación); (2) que la reserva de esta tipología de menú sea a *"mesa completa"*, niños aparte (3) o bien, que sólo estuviera disponible en un *periodo concreto del año* para su oferta (estacionalidad del mismo).

Por su parte, respecto a las consumiciones extra, aunque es generalizada la demanda de una mayor variedad, también ocurre que las opciones son hasta cierto punto ilimitadas, por lo que como mejora a la actual oferta se proponen las siguientes:

(1) Consumición extra tipo bar, que incluiría aguas, refrescos, aperitivos, zumos y ciertos licores;

(2) Consumición extra tipo coctel, que incluiría la elaboración de cócteles y los clásicos combinados.

(3) Una nueva Consumición extra premium, que incluiría la elaboración de cócteles y combinados con bebidas "premium" (de mayor calidad y superior categoría que las utilizadas en la preparación de consumiciones extra tipo coctel).



En todo caso, como se ha indicado, insistir en que este escenario representa un punto de partida para la reconfiguración de la carta de servicios regulada en la norma que debe ser objeto de consenso por parte de las escuelas y la coordinación del programa; a la vez que revisada de forma periódica y mejorada con objeto de atender con mayor precisión a las necesidades formativas del alumnado y las escuelas.

Ámbito C: Re-ajuste de los precios vigentes

En relación a los precios, resulta evidente que una reconfiguración de los servicios como la que se acaba de presentar requiere, asimismo:

Recomendación C.1.

Revisar los precios públicos de los servicios actualmente regulados, teniendo en cuenta el nuevo escenario de carta de servicios propuesta.

Recomendación C.2.

Ajustar o fijar, según el caso, los precios finales de cada uno de los servicios incluidos en la nueva carta.

El resultado de ambas recomendaciones se refleja y concreta en el siguiente esquema:

ESCENARIO PROPUESTA (PRECIOS)			
		Variación Precios	Precios Finales
MENÚS	(1) Infantil	=	14,00 €
	(2) Del Día	=	20,00 €
	(3) Degustación (nuevo)	-	27,00 €
	(4) Degustación Gastronómico*	↓	36,00 €
CONSUMICIONES EXTRA	(1) Extra Bar	↓	2,50 €
	(2) Extra Coctelería	↓	5,00 €
	(3) Extra Premium (nuevo)	-	8,00 €

* Correspondería con el vigente menú Tipo III (Degustación)

Para la determinación de estos precios, se han tenido en cuenta las valoraciones de las escuelas, los cálculos de proyección proporcional y un criterio de redondeo.



Como en el caso anterior, estas recomendaciones y propuestas relativas a la fijación de precios finales al público deben ser objeto de un proceso participativo de validación –entre la coordinación del programa y todas las escuelas–, cuya metodología de trabajo forme parte del propio sistema de seguimiento y evaluación periódico, tal y como se expone a continuación.

Ámbito D: Sistema de seguimiento y evaluación del programa

Recomendación D.1.

Instaurar un proceso de seguimiento y evaluación de la actividad del aula restaurante periódico que responda a los requerimientos normativos en cuanto a la revisión anual de precios. Este sistema de seguimiento y evaluación tendría sus bases en la información de las diferentes escuelas sobre costes, ingresos, servicios ofrecidos y resto de indicadores tratados en este ejercicio evaluativo; así como, en la recogida de propuestas de mejora procedentes de las propias escuelas de formación.

Recomendación D.2.

Diseñar e instrumentar un mecanismo de registro contable que permita determinar los costes imputables a la actividad del aula restaurante. Sin duda, la identificación de manera indubitable y unívoca de estos costes ha sido uno de los grandes obstáculos para el cálculo y fijación de unos precios que cumplan la premisa del 100% de autofinanciación de la actividad. Para ello, se hace necesario conocer de manera más exhaustiva las necesidades de cada una de las escuelas para instaurar un sistema eficaz de seguimiento y control de dicho coste.

Recomendación D.3.

Revisar el actual sistema de “pago anticipado”, tratando de articular algún mecanismo de carácter excepcional que permita minimizar la incomodidad que supone para el público participante tener que cumplimentar un formulario de pago (modelo 046) antes de la consumición de una bebida extra, por ejemplo. Una opción a valorar sería que en el momento de efectuar la reserva -a través del correspondiente formulario-, existiera la posibilidad de incluir también las consumiciones extras disponibles, ya que existe una parte del público participante que podría prever su consumo. Otra opción sería analizar el encaje normativo que representaría la posibilidad de ir abonando las consumiciones extra a través de datafono y tarjeta bancaria y, al final del servicio, realizar la cumplimentación de un solo formulario de pago (modelo 046), donde queden reflejadas todas consumiciones extra abonadas anticipadamente.

Recomendación D.4.

Por último, señalar que muchas de las recomendaciones presentadas requieren del impulso de dinámicas participativas y sinérgicas entre las escuelas. Ello podría articularse a través de la constitución de un grupo de trabajo de carácter más o menos permanente, conformado por miembros de la coordinación del programa -delegaciones provinciales y



servicios centrales del SAE- y de las propias escuelas de hostelería. Esta dinámica requeriría calendarizar una serie de encuentros de trabajo –presenciales y no presenciales- donde construir de manera participada los consensos necesarios sobre las cuestiones clave que afectan al funcionamiento del aula restaurante: gestión de la contabilidad, factor territorial, procedimiento de pagos y reservas, entre otros.

La metodología propuesta podría incluir asimismo la celebración de unas jornadas anuales donde compartir las experiencias más interesantes de cada escuela de hostelería y exponer los resultados obtenidos de las diferentes sesiones de trabajo desarrolladas a lo largo del año.

ANEXOS





6. ANEXOS

Anexo I. Modelo de cálculo inicial de precios públicos (MOD2018).

A) METODOLOGÍA:

Estimaciones de incremento del gasto que supone el servicio de restauración en función de unos parámetros iniciales estimados.

B) PARÁMETROS INICIALES ESTIMADOS:

- o Servicio de almuerzo exclusivamente.
- o Apertura del servicio 3 días a la semana en períodos lectivos.
- o Comensales al año: 5.000
- o Distribución de comensales por menú:
 - Menú I (Infantil) 500
 - Menú II (DeI Día) 3.000
 - Menú III (Degustación) 1.500

C) GASTOS ADICIONALES ESTIMADOS:

Concepto	Coste adicional por servicio restauración
Servicio de limpieza	4.000,00 €
Servicio de lavandería	3.500,00 €
Energía Eléctrica	11.100,00 €
Gas propano	3.500,00 €
Suministro de agua	2.800,00 €
Pescados	28.400,00 €
Carnes	32.500,00 €
Frutas y verduras	13.700,00 €
Lácteos	4.500,00 €
Otros productos de alimentación	16.000,00 €
Vinos y licores	14.000,00 €
Aguas, cervezas y refrescos	6.500,00 €
Reposición material aula (menaje)	1.500,00 €
TOTAL	142.000,00 €

D) ESTUDIO ANALÍTICO DE COSTES DIRECTOS E INDIRECTOS:

- o Presupuesto Acciones formativas: 500.000,00 €
- o Incremento gasto por el servicio de restauración: 142.000,00 €
- o Nº Comensales: 5.000
- o Proporción consumo de recurso por tipo de menú:
 - Menú I (Infantil).....4,93% (500)
 - Menú II (DeI Día).....42,24% (3.000)
 - Menú III (Degustación)... 52,83% (1.500)

CONCEPTOS	PRESUPUESTO	MENU I		MENU II		MENU III	
		Coste unitario	Coste 500 comensales	Coste unitario	Coste 3.000 comensales	Coste unitario	Coste 1.500 comensales
Gastos Cursos	500.000,00 €	49,30 €	24.650,00 €	70,40 €	211.200,00 €	176,10 €	264.150,00 €
Incremento AULA-RESTAURANTE	142.000,00 €	14,00 €	7.000,00 €	20,00 €	60.000,00 €	50,00 €	75.000,00 €
TOTAL GASTO		63,30 €	31.650,00 €	90,40 €	271.200,00 €	226,10 €	339.150,00 €

Las premisas centrales del modelo determinan que:

- (1) que los ingresos generados por la actividad cubrieran el 100% del gasto que esta hubiese generado;
- (2) que los precios unitarios establecidos permitieran la accesibilidad del público en general;
- (3) los precios no deben representar una competencia desleal para el sector.



Anexo II. Relación de conceptos, variables y fuentes de información utilizados

CONCEPTOS BÁSICOS Y MEDICIÓN UTILIZADOS

A continuación, se definen y operacionalizan las diferentes variables que se han tratado en el análisis debido a su influencia en el sistema de cálculo y fijación de precios públicos. Las variables estudiadas, con objeto de conocer cómo se están comportando, son las siguientes:

* **Formulario de reservas.** Entendiendo por éstas las peticiones de solicitudes gestionadas a través del formulario de reservas y que se encontraban en el estado "finalizadas" (confirmadas y notificadas al solicitante vía mail), y cuya fecha de reserva ya ha expirado. Esto es, son reservas que no han sido anuladas, ni canceladas y que, por tanto, supuestamente han derivado en la participación de las personas solicitantes. Dicho cambio de situación se realiza a través de un automatismo informático. A través de esas solicitudes se puede conocer el número de *RESERVAS FINALES*, pero también el número de *COMENSALES PREVISTOS* y el número y tipo de *SERVICIOS PREVISTOS*.

* **Servicios.** Entendiendo por *SERVICIOS REALES* al número de las diferentes tipologías de servicios, de menú o consumición extra, contempladas en la normativa reguladora vigente -en total, 5 tipos de servicios posibles-. Entre los servicios de tipo menú existen 3 opciones de elección (*menú tipo I infantil, menú tipo II del día y menú tipo III degustación*), y entre los servicios de consumiciones extra existen dos opciones más (*bar y coctelería*). Esta información se obtendrá a través del registro de pagos telemáticos.

* **Comensales.** Si bien este concepto aparece en el formulario de solicitud de petición de reservas (como previsión), el dato más fiable para conocer el número real de personas que han participado en la actividad formativa del alumnado de las escuelas de hostelería es a través del registro de pagos telemáticos. Los *COMENSALES REALES* se asimilan a los participantes que fehacientemente consumen un servicio de tipo menú. El criterio lógico que subyace a dicha equiparación es que el número de comensales que hayan solicitado más de un servicio de menú es residual, si no prácticamente nulo. Y, por tanto, el número de servicios de menús resulta una referencia válida para determinar el número de comensales (personas), de ahí que ambas cifras sean también coincidentes.

* **Ingresos.** Se entiende por *INGRESOS GENERADOS* los importes en euros liquidados por la participación en la actividad formativa y referenciados a los diferentes servicios que se han producido en los diferentes periodos especificados para su análisis.

* **Gastos.** Los *GASTOS POR LA ACTIVIDAD* son aquellos gastos, diferenciados por cada tipo de concepto, en el que la escuela ha incurrido por la puesta en marcha y/o funcionamiento de las aulas-restaurante. Dichos importes van a ser medidos a través de la explotación de los registros propios de las escuelas de hostelería cuyas aulas-restaurante estén actualmente en funcionamiento.



VARIABLES Y FUENTES DE INFORMACIÓN

Referencia de los datos: Servicios de Menú

Variables	Fuente de información
- Nº de servicios Menú Tipo I (infantil)	> Registro de la plataforma telemática de pago y presentación de tributos y otros ingresos de la Consejería de Hacienda, Industria y Energía. Concretamente explotación del campo consignado con el número "36" del modelo de liquidación/autoliquidación 046 cuyo concepto sea "ACTIV. PART. ESCUELA HOSTELERIA del SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO". > Registro de reservas cuya base se gestiona a través del proyecto Escuelas de Hostelería del Gestor de Proyectos del SAE (GP-SAE).
- Nº de servicios Menú Tipo II (del día)	
- Nº de servicios Menú III (degustación)	

Referencia de los datos: Comensales

Se parte de la hipótesis de que una persona (comensal) solo disfruta de un servicio (menú), por tanto, el número de comensales es igual al recuento -suma- de servicios por menú tipo I, II y III ofrecidos en las aulas-restaurante.

Referencia de los datos: Consumiciones extra

Variables	Fuente de información
- Nº de consumiciones extra (Bar)	> Registro de la plataforma telemática de pago y presentación de tributos y otros ingresos de la Consejería de Hacienda, Industria y Energía.
- Nº de consumiciones extra (Coctelería)	

Referencia de los datos: Aforo de las aulas-restaurante

Hace referencia a la capacidad de servicios de menús máxima por día que pueden ofrecer cada aula-restauración de cada escuela en función de sus características.

Variables	Fuente de información
- Nº de servicios de menús máximos posibles por escuela	> Registro de la plataforma telemática de pago y presentación de tributos y otros ingresos de la Consejería de Hacienda, Industria y Energía. > Consulta expresa a los responsables de las escuelas de hostelería y/o de las aulas restauración.



Referencia de los datos: Ingresos generados por el servicio

Los servicios deben ser liquidados con antelación y, a priori, todos son realizados a través de la plataforma de pago telemático de la Consejería de Hacienda, Industria y Energía de la Junta de Andalucía, no se realizándose ningún otro pago por otra vía.

Variables	Fuente de información
- Importe total (€) ingresado por servicio Menú Tipo I (Infantil)	> Registro de la plataforma telemática de pago y presentación de tributos y otros ingresos de la Consejería de Hacienda, Industria y Energía.
- Importe total (€) ingresado por servicio Menú II (Del Día)	
- Importe total (€) ingresado por servicio Menú III (Degustación)	
- Importe total (€) ingresado por servicio de consumición extra (bar)	
- Importe total (€) ingresado por servicio de consumición extra (coctelería)	

Referencia de los datos: Gastos incurrido por el funcionamiento del Servicio de Restauración.

Estos se desprenden del funcionamiento real del servicio en las aulas-restauración. La variable debe desagregarse al máximo detalle por conceptos, teniendo en cuenta que existen gastos referidos a productos perecederos (Pescados/Carnes/Frutas y verduras/Lácteos/Otros productos de alimentación/Vinos y licores/Aguas, cervezas y refrescos), productos para la Reposición de material de aula (Menaje) y gastos imputables por servicios auxiliares (Servicio de limpieza/Servicio de lavandería/Energía Eléctrica/Gas propano/ Suministro de agua).

Variables	Fuente de información
- Importe en € gasto por concepto	> Registro del control de gastos propios de las Escuelas.

Referencia de los datos: Coste Unitario por Servicio

Hace referencia al coste unitario por el que debería ofrecerse cada uno de los servicios ofrecidos en la actividad participativa: Menú Tipo I, Menú Tipo II, Menú Tipo III, Consumición extra (bar) y Consumición extra (coctelería).

Variables	Fuente de información
- Importe en € de coste por servicio	> Registro del control de gastos propios de las Escuelas. > Consulta expresa a los responsables de las escuelas de hostelería y/o de las aulas restauración.
- Importe en € de coste en alimentación por servicio	
- Importe en € de costes auxiliares por servicio	



Anexo III. Informe Descriptivo (Fase 1 de Evaluación)

 Junta de Andalucía Consejería de Empleo, Formación y Trabajo Autónomo SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO	
INFORME DESCRIPTIVO (FASE 1)	
EVALUACIÓN Precios Públicos Aulas-Restaurante Escuelas de Hostelería del SAE	
Unidad de Evaluación [SGJP/Dirección Gerencia/Servicio Andaluz de Empleo]	
INDICE	
	Pág.
PRESENTACIÓN	3
1. PUNTO DE PARTIDA. MODELO Y PRECIOS VIGENTES	4
2. FUENTES DE INFORMACIÓN Y REGISTROS	6
3. CONCEPTOS BÁSICOS Y MEDICIÓN	9
4. ANÁLISIS DESCRIPTIVO	11
4.1. Datos globales de la actividad	11
4.2. Comportamiento por escuela de la actividad (año 2019)	17
5. RESULTADOS Y RECOMENDACIONES PARA EL MODELO DE CÁLCULO	26
ANEXOS	29

PRESENTACIÓN

Este informe forma parte de las actuaciones relativas a la evaluación del sistema de cálculo y fijación de precios públicos de las aulas-restaurante de las escuelas de formación en hostelería del Servicio Andaluz de Empleo (SAE), así como del proceso de revisión de los precios actualmente vigentes.

El planteamiento metodológico de esta evaluación contempla dos fases: una **primera fase descriptiva** de identificación de variables, registros y fuentes de información de interés que permitan contextualizar y establecer el punto de partida sobre el que proponer, en su caso, mejoras en el sistema de cálculo y fijación de unos nuevos precios públicos. Esto último ha requerido, además, un análisis comparativo entre los valores reales del servicio de restauración y los parámetros estimativos utilizados por el modelo de fijación de precios hasta ahora vigente. Y una **segunda fase**, de carácter **más participativo**, que pretende dotar al sistema de cálculo de cierta perspectiva territorial, para lo que se recogerán las opiniones y valoraciones de un grupo de personas expertas pertenecientes a las escuelas de formación profesional en hostelería del SAE.

En este documento se presentan los resultados y conclusiones correspondientes a la primera fase de evaluación. Para ello, se ha realizado un análisis descriptivo en torno a las solicitudes de resenas gestionadas, la participación del público en la actividad formativa del alumnado, los ingresos que dicha participación ha generado, o los niveles de ajuste de los valores reales de la actividad de las aulas-restaurante con los del modelo estimativo utilizado para la fijación de los precios actuales. El informe se ha estructurado en cinco apartados:

Un apartado de contexto, donde se explican los antecedentes, el punto de partida y los parámetros del sistema de cálculo utilizado para la fijación de los precios públicos vigentes (*Punto de partida. Modelo y precios vigentes*);

A continuación, se incluyen dos apartados de carácter técnico-metodológico. El primero de ellos centrado en la descripción de las fuentes de datos y registros de los que se ha hecho uso en esta evaluación (*Fuentes de información y registros*), y, el segundo, donde se definen las variables que han sido objeto de análisis y cómo se han medido (*Conceptos básicos y medición*);

En el siguiente apartado se presenta la información más relevante obtenida mediante la explotación, tratamiento y análisis de los datos de los diferentes registros utilizados en este ejercicio evaluativo (*Análisis descriptivo*). Donde, por un lado, se exponen los resultados de manera global de todo el histórico de datos disponible del funcionamiento de las aulas–restaurante de las escuelas de hostelería del SAE, y, por otro, se presenta un análisis de los datos del servicio de restauración desagregados por cada una de las escuelas, adoptando como marco temporal el año 2019.

Por último, se cierra el informe con un apartado conclusivo donde se sistematizan los principales hallazgos y se establecen recomendaciones para la mejora del actual sistema cálculo y fijación de precios (*Resultados y recomendaciones*);

1. PUNTO DE PARTIDA. MODELO Y PRECIOS VIGENTES

La Orden de 9 de mayo de 2018 de la antes denominada Consejería de Empleo, Empresa y Comercio de la Junta de Andalucía fija las cuantías de los precios públicos que han de regir por la realización de **actividades participativas del público en la formación práctica del alumnado** en la red de escuelas de formación profesional para el empleo de hostelería del Servicio Andaluz de Empleo. Estas cuantías quedan establecidas de la siguiente forma:

PRECIOS UNITARIOS	
Menu I (Infantil)	1,4 €
Menu II (De día)	20 €
Menu III (Degustación)	50 €
Consumiciones extra (Bar)	3 €
Consumiciones extra (Cocina)	8 €

Por otro lado, en el artículo 6 de la citada orden se establece que esos precios deben ser sometidos a una **revisión anual**, literalmente señala que:

“Estos precios públicos serán revisados anualmente, debiendo realizarse necesariamente un ajuste en sus cuantías en función de la evolución de los costes presupuestarios de la actividad, mediante orden de la consejería competente en materia de empleo.”

El **método de cálculo** que se utilizó para fijar estos precios públicos hizo uso de las estimaciones que las propias escuelas de formación realizaron sobre el incremento de coste que supondría el establecimiento de este servicio durante un año, en base a una serie de parámetros iniciales: nº de comensales, distribución de comensales por tipo de menú, días de apertura, horario de apertura, etc. Asimismo, y en función de esos parámetros, se calcularon los incrementos del coste en conceptos de gasto como materias primas, utensilios y enseres, consumibles, servicios; si bien no se imputaron los costes fijos de la escuela ya que, se disponga o no de servicio de restauración, éstos se considerarían cubiertos y no representarían a todos los efectos un incremento de los gastos generales del funcionamiento de la escuela. Un ejemplo de esto último es que el coste de las horas de los coordinadores del servicio de restauración es considerado como horas de trabajo efectivo de la propia plantilla de formadores de la escuela.

La metodología y el cálculo concreto de precios públicos vigentes se describen de manera detallada en el Anexo I de este documento, si bien es preciso destacar algunas de las **premisas** en las que se basa el sistema regulatorio de precios públicos aplicado:

1. Se deben mantener unos precios que permitan la accesibilidad del público en general.
2. Los precios no deben representar una competencia para el sector de la hostelería local.
3. Los ingresos generados por la actividad deben cubrir el 100% del incremento del gasto generado por la apertura de las aulas–restaurante.



Por último señalar que, en la actualidad, la participación del público en la formación práctica del alumnado en las aulas-restaurante se implementa en dos de las cinco escuelas de formación profesional para empleo en hostelería del SAE: concretamente en la *Escuela de Hostelería de Benalmádena - La Fonda* (<http://laundia.es/156xdi>), y en la *Escuela de Hostelería de Málaga - La Consilia* (<http://laundia.es/156xli>). El resto de escuelas tienen programada la apertura de sus servicios de restauración para un futuro más o menos próximo, siendo su situación la siguiente: la escuela de *La Laguna de Gaeza* en Jaén tiene muy avanzado el servicio, y se espera su apertura para este año 2020; la escuela de Cádiz no tiene tan avanzado el servicio, pero pretende abrirlo también a lo largo de esta anualidad; y la escuela de Islantilla, en Huelva, que aunque no espera su apertura para el año en curso, también tiene pensado poner su aula-restaurante en funcionamiento en un futuro a medio plazo.

2. FUENTES INFORMACIÓN Y REGISTROS

Los contenidos que forman parte de este informe se desprenden del análisis de 3 fuentes de información principales: (1) el registro de solicitudes de reserva, gestionada por las propias escuelas de hostelería y administrada desde los servicios centrales del SAE; (2) el registro de pagos telemáticos que realiza el público participante y que pertenece a la Consejería de Hacienda, Industria y Energía; y (3) el registro de gastos incurridos por las actividades formativas que pertenece a la gestión contable realizada desde las propias escuelas de hostelería.

A continuación se detalla la información de mayor interés para esta evaluación de cada uno de los registros citados:

Registro de solicitudes de reserva

Se trata de un registro del SAE que se gestiona a través del "Gestor de Proyectos" de la propia agencia (en adelante GR-SAE) y recoge datos procedentes del "formulario de reserva" que debe cumplimentar de manera obligatoria cualquier persona que quiera participar en la actividad formativa del alumnado de las escuelas. Se trata de un proyecto de apoyo a la gestión de reservas de las escuelas que incluye un formulario de *petición de solicitudes* de participación donde se recogen los siguientes campos de información y datos:

a. Datos personales (de contacto)

- * DNI/NIE/Pasaporte
- * Teléfono
- * Correo electrónico

b. Datos de participación

- * Escuela de Hostelería (donde se solicita participar)
- * Fecha de reserva (día, mes y año)
- * Hora de reserva (existen 4 opciones horarias posibles)
- * Nº comensales
- * Tipo de menú (existen 3 opciones posibles de menú)

c. Observaciones

- * Se trata de un campo abierto donde se recoge información de interés que se desea aportar por parte del público participante (como, por ejemplo, si algún comensal padeciera algún tipo de alergia, intolerancia u otra incompatibilidad alimentaria a destacar).

Todas las peticiones de participación realizadas a través de este formulario son denominadas "reservas" y pasan por un flujo de diferentes estados. Según el estado en el que se encuentran estas reservas tienen un significado concreto -en espera, anulada, cancelada, etc.-. Para conocer en detalle el recorrido y posibles estados de las reservas véase el Anexo I. A dicho formulario telemático de petición de solicitud de participación se accede a través de la URL:

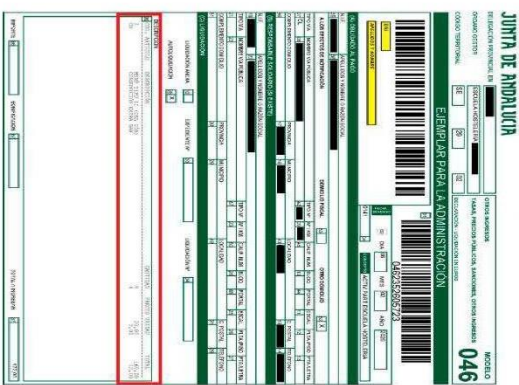
http://www.aulasrestaurante.es/sae/comparticipacion/reservarcomensalcomensal/usuarios/formulario_hosteleria.htm

Los datos y el periodo de explotación disponible de este registro para la evaluación abarcan el periodo comprendido entre el 27-11-2018 y el 19-02-2020.

Por último, como se puede observar en el propio formulario, a través de este registro se puede obtener una previsión de los servicios de menú y comensales de las aulas-restaurantes, pero no se puede obtener información sobre las consumiciones extra (bar o coctelería). No obstante, la información de los servicios referidos a las consumiciones extra se recogerá a través de otras fuentes -más allá de la previsión de las reservas-, ya que éstos también forman parte del modelo de cálculo y fijación de precios objeto de esta evaluación.

Plataforma telemática de pago y presentación de tributos

Se trata de un registro de la Consejería de Hacienda, Industria y Energía vinculado al pago realizado por el público participante en la actividad formativa del alumnado de las escuelas de formación.



De manera específica se han tratado dos registros:

- Uno general a través de la Oficina Virtual de la Consejería de Hacienda, Industria y Energía, donde aparecen los importes globales relacionados con la actividad de las aulas-restaurante de las escuelas;
- Y otro, a través de la explotación del campo consignado con el número "36", correspondiente al modelo 046 de liquidación/audioliquidación telemática de tasas, precios públicos, sanciones y otros ingresos de la actividad participativa de las escuelas de hostelería del SAE (resaltado en rojo en la imagen adjunta). Dicha información se encuentra en el fichero de "ingresos", perteneciente al registro telemático tributarío de la Consejería de Hacienda, Industria y Energía de la Junta de Andalucía.

Los datos consultados y tratados a través de este registro se refieren a la actividad de las dos escuelas de hostelería del SAE que actualmente disponen de aulas formativas de restauración en funcionamiento. La fecha de explotación disponible de dichos datos abarca el periodo comprendido entre el 15-05-2018 al 13-02-2020.

Como avance de las conclusiones, y en relación con los registros presentados, cabe señalar que los datos que se han podido tratar y explorar de la *plataforma telemática de pagos y presentación de tributos (modelo 046)* son los que permiten una mejor y más fiable aproximación a la realidad de la actividad de las aulas-restaurante, desde un punto cuantitativo.

Registro de gastos de las escuelas de hostelería

Se trata del registro contable propio de las escuelas de hostelería con servicio de restauración en activo -*La Fondas y La Consuela*, ambas en la provincia de Málaga-

Los conceptos de gasto que se recogen en dicho registro se asocian a la aplicación presupuestaria de la que se hace uso y son los siguientes:

RELACION DE CONCEPTOS DE GASTOS
Cod 212.00 Reparación Mantenimiento
Cod 213.00 Maquinaria
Cod 221.00 Suministro eléctrico
Cod 221.01 Suministro de agua
Cod 212.02 Suministro gas
Cod 221.05 Suministro alimentación
Cod 221.09 Otros suministros
Cod 221.15 Menaje hostelería
Cod 227.00 Limpieza
Cod 227.11 Lavandería
Cod 603.00 Adquisición maquinaria

A pesar de que los datos sobre los gastos incurridos vienen detallados por conceptos, hay un aspecto de base que afecta a la validez de esta información, y es que los valores reflejados no corresponden en exclusiva a la actividad de las aulas-restaurante, sino que hacen referencia también a otros gastos vinculados con otras actuaciones formativas de cocina. En este sentido, esta información será contemplada con cautela en el análisis realizado en esta fase evaluativa, en espera de conocer la posibilidad de obtener una información más detallada y específica sobre los gastos de las aulas-restaurante.

Por último, indicar que dicho registro contiene información sobre los gastos de las escuelas de formación de hostelería del SAE de la Provincia de Málaga correspondiente al periodo anual 2019.

3. CONCEPTOS BÁSICOS Y MEDICIÓN

En este apartado se exponen, definen y operacionalizan las diferentes variables que van a tratarse en el análisis debido a su influencia en el sistema de cálculo y fijación de precios públicos. Las variables estudiadas, con objeto de conocer cómo se están comportando, son las siguientes:

* **Formulario de reservas.** Entendiendo por éstas las peticiones de solicitudes gestionadas a través del formulario de reservas y que se encontraban en el estado “finalizadas” (confirmadas y notificadas al solicitante vía mail), y cuya fecha de reserva ya ha expirado. Esto es, son reservas que no han sido anuladas, ni canceladas y que, por tanto, supuestamente han derivado en la participación de las personas solicitantes. Dicho cambio de situación se realiza a través de un automatismo informático. A través de esas solicitudes se puede conocer el número de **RESERVAS FINALES**, pero también el número de **COMENSALES PREVISTOS** y el número y tipo de **SERVICIOS PREVISTOS**.

* **Servicios.** Entendiendo por **SERVICIOS REALES** al número de las diferentes tipologías de servicios, de menú o consumición extra, contempladas en la normativa reguladora vigente -en total, 5 tipos de servicios posibles-. Entre los servicios de tipo menú existen 3 opciones de elección (*menú tipo I infantil, menú tipo II del día y menú tipo III degustación*), y entre los servicios de consumiciones extra existen dos opciones más (*bar y coctelería*). Esta información se obtendrá a través del registro de pagos telemáticos.

* **Comensales.** Si bien este concepto aparece en el formulario de solicitud de reservas (como previsión), el dato más fiable para conocer el número real de personas que han participado en la actividad formativa del alumnado de las escuelas de hostelería es a través del registro de pagos telemáticos. Los **COMENSALES REALES** se asimilan a los participantes que fehacientemente consumen un servicio de tipo menú. El criterio lógico que subyace a dicha equiparación es que el número de comensales que hayan solicitado más de un servicio de menú es residual, si no prácticamente nulo. Y, por tanto, el número de servicios de menús resulta una referencia válida para determinar el número de comensales (personas), de ahí que ambas cifras sean también coincidentes.

* **Ingresos.** Se entiende por **INGRESOS GENERADOS** los importes en euros liquidados por la participación en la actividad formativa y referenciados a los diferentes servicios que se han producido en los diferentes periodos especificados para su análisis.

* **Gastos.** Los **GASTOS POR LA ACTIVIDAD** son aquellos gastos, diferenciados por cada tipo de concepto, en el que la escuela ha incurrido por la puesta en marcha y/o funcionamiento de las aulas-restaurante. Dichos importes van a ser medidos a través de la explotación de los registros propios de las escuelas de hostelería cuyas aulas-restaurante estén actualmente en funcionamiento.

En la siguiente tabla se recogen esos conceptos, sus fuentes de información y el periodo de referencia de los datos:

VARIABLE	FUENTES DE DATOS DISPONIBLES	PERIODO DE REFERENCIA
RESERVAS FINALES	• Formulario de petición de solicitudes	Del 27-11-2018 y el 19-02-2020
SERVICIOS PREVISTOS	• Formulario de petición de solicitudes	Del 27-11-2018 al 19-02-2020
SERVICIOS REALES	• Plataforma telemática de pagos	Del 15-05-2018 al 13-02-2020
COMENSALES PREVISTOS	• Formulario de petición de solicitudes	Del 27-11-2018 al 19-02-2020
COMENSALES REALES	• Plataforma telemática de pagos	Del 15-05-2018 al 13-02-2020
INGRESOS GENERADOS	• Plataforma telemática de pagos	Del 15-05-2018 al 13-02-2020
GASTOS POR LA ACTIVIDAD	• Registro contable propio de las escuelas	Anualidad 2019

1 El año 2019 es el único del que se disponen todos los datos, de forma completa.

4. ANÁLISIS DESCRIPTIVO

Con los datos e informaciones hasta ahora disponibles se ha podido describir cómo se están comportando la mayor parte de las variables implicadas en el sistema de cálculo y fijación de precios públicos. Con los patrones de actividad y consumo identificados se podrá, posteriormente, modelizar un sistema de cálculo con parámetros más precisos y ajustados a la realidad, posibilitando la revisión de los precios actualmente vigentes y proponiendo una actualización de los mismos, en caso necesario.

De cara a operativizar la información obtenida a través del análisis, los contenidos se han estructurado en dos niveles: un primer nivel, en el que se presentan las **cifras globales de la actividad** de las aulas-restaurante; y un segundo nivel, donde se analizan los datos por cada una de las dos **escuelas de hostelería** con servicio de restauración en activo. Para este segundo nivel de análisis se han utilizado los datos de actividad referidos al **año 2019**, como marco temporal de comparación. Los apartados en función de los cuales se ha analizado y mostrado la información en esos dos niveles de análisis son los siguientes:

- > Reservas (previsión)
- > Servicios y comensales
- > Ingresos generados
- > Gastos de la actividad

4.1. Datos globales de la actividad

En este apartado se presenta un primer análisis descriptivo en torno a las principales cifras globales del funcionamiento y actividad de las aulas de restauración en activo, de manera agregada. Estos datos sirven de punto de partida para **contextualizar y dimensionar de forma general** dicha actividad.

Reservas (previsión)

Uno de los primeros aspectos a comentar al observar los datos del registro histórico de solicitudes de reservas es que, desde que se está utilizando el formulario online de reservas -en torno a 1 año y 4 meses-, se han gestionado un total de 1.088 reservas, que conllevan un total 4.994 servicios de tipo menú y/o esa misma cantidad de comensales.

El **promedio de menús por cada reserva** se sitúa en un 4,6 de servicios por reserva gestionada. A priori, y en el momento de hacer las reservas, este promedio es indicativo de que la participación del público en las aulas de restauración suele realizarse en pareja o en pequeños grupos, de hecho, más el 65,3% del total de reservas, se realizan para la participación de 2 personas, o pequeños grupos de entre 3 y 4 comensales.

Cuadro 1. Solicitudes de reserva, servicios y promedio de menús por reserva.

	Nº
Reservas	1.088
Servicios reservados	4.994
Promedio menús x Reserva	4,6

El 65% de las reservas son para la participación de dos personas o pequeños grupos de tres y cuatro comensales.

Además, cabe indicar que en el registro de reservas no se incluyen los servicios referidos a las consumiciones extra (ni las de tipo bar, ni las de tipo coctelería). Esto se debe a que el formulario telemático de solicitud de reserva no incluye estos servicios entre las opciones elegibles, hecho que parece lógico ya que la consumición extra parece algo que es complicado prever. Más allá de las razones que motivan este hecho, este tipo de consumiciones extra tiene una implicación directa en la previsión del gasto al que deben hacer frente las escuelas de formación y, por tanto, deben tenerse en cuenta e incluirse en el sistema de cálculo y fijación de los precios.

Cuadro 2. Distribución de los servicios reservados.

	Nº
Servicio de menú I (infantil)	74
Servicio de menú II (del día)	4.555
Servicio de menú III (degradación)	365
Todos los servicios de menú	4.994



Más del 90% de los servicios reservados corresponden con el menú tipo II, del día.

Como se puede observar en el gráfico, más del 90% de los servicios de menú reservados corresponden al menú tipo II o menú del día y un 7,3% al menú tipo III o de degradación. Este último porcentaje representa a 365 reservas del menú III realizadas entre el 27-11-2018 y el 4-12-2019, momento en el cual se deshabilitó como opción elegible, ya que de *facto* se estaba sirviendo ese tipo de menú al público participante en las escuelas.

Servicios y comensales (reales)

Por su parte, y haciendo uso del registro de pagos realizados a través del modelo 046 (liquidación/autoliquidación de pagos y otros tributos), se puede realizar una aproximación bastante ajustada a la actividad real de las aulas-restaurante de las escuelas en cuanto al número de servicios ofrecidos y, por ende, de comensales atendidos. A diferencia del registro de reservas, a través de los datos explotados sobre los pagos si se pueden analizar ya los servicios referidos a las consumiciones extra, tanto de tipo *bar* como de tipo *coctelería*.

En el gráfico se representan los valores y porcentajes globales de los diferentes tipos de servicios consumidos en las escuelas de hostelería, diferenciando entre aquellos de tipo *menú* y los de tipo *consumición extra*.

Cuadro 3. Distribución de los servicios ofrecidos.

	Nº
Servicio de menú	5.643
Servicio de consumiciones extra	2.486
Todos los servicios	8.129



Observando la distribución de los menús (véase cuadro siguiente) se detecta lo siguiente: (1) no se ofrecen menús de degradación, (2) la gran mayoría de los servicios de menús ofrecidos son del tipo II del día, el 99,1%; (3) los servicios de menú tipo I infantil representarían algo menos del 1%.



Cuadro 4. Distribución de los servicios ofrecidos por tipo de menú.

	Nº	%
Menú I (Infantil)	50	0,9%
Menú II (del día)	5.593	99,1%
Menú III (depostación)	0	0%
Todos los servicios de menús	5.643	100%

Asimismo, realizando ahora un análisis comparativo entre los servicios reservados (previsión) y los servicios reales (ofrecidos) los datos reflejarán que:

- 1) a pesar de haberse detectado la existencia de reservas en las que se solicitaban servicios de menú tipo III degustación (365 reservas), estos servicios nunca se llegaron a ofrecer en las aulas-restaurante;
- 2) al comparar el número total de servicios previstos en el registro de reservas de tipo menú y el de servicios reales de menú -esto es, los realmente ofrecidos- la diferencia (5.643 - 4.944) es de unos 600 servicios. No obstante esta diferencia se debe principalmente a que el periodo de referencia de ambos registros es diferente. De esta manera, al comparar estos mismos datos para un mismo periodo (año 2019) se detecta que la diferencia entre los registros es residual, representando un 1,5% del total de servicios de menú. Esto es indicativo de que el proceso de gestión de las reservas está funcionando bastante bien.

Por lo que respecta a la distribución de los servicios de consumiciones extra, como se puede observar en el siguiente cuadro, la consumición que destaca es la de tipo *Bar*, representando casi el 95% del total de estas consumiciones.

Cuadro 5. Distribución de los servicios ofrecidos por tipo de consumición extra.

	Nº	%
Consumición extra (Bar)	2.353	94,7%
Consumición extra (Cocelería)	133	5,3%
Total Consumiciones extra	2.486	100%

Los datos hasta ahora presentados permiten también identificar algunos hábitos de consumo del público participante en la actividad que son de interés de cara al posterior modelado del sistema de cálculo y fijación de precios públicos. Para ello, se han calculado diferentes ratios que ponen en relación a su vez a los diversos tipos de servicios ofrecidos en las aulas-restaurante:

- Ratio 1. Servicios de consumiciones extra y servicios de menús;
- Ratio 2. Servicios de menú tipo I y servicios de menú tipo II;
- Ratio 3. Servicios de consumiciones extra tipo cocelería y tipo bar.

2 Se adopta el año 2019 como marco de referencia al ser el único del que se dispone un registro de datos completo. Estos datos de este año son tratados con más detalle en el apartado 4.2.

En primer lugar, de la puesta en relación del número total de servicios de consumiciones extra y el total de servicios de menú resulta que, por cada 100 servicios de menú se sirven 44 consumiciones extra:

$$\text{ratio 1. servicios de cons. extra - serv menús} = \frac{\text{nº total de consumiciones extra}}{\text{nº total de menús}} = 0,44$$

En segundo lugar, de la puesta en relación de los servicios de menú tipo I y tipo II resulta que, por algo más de 100 menús tipo II del día se consume 1 menú tipo I infantil.

$$\text{ratio 2. servicios de menú tipo I - menú tipo II} = \frac{\text{nº de menús tipo I}}{\text{nº de menús tipo II}} = 0,0089$$

En tercer lugar, de la puesta en relación de los servicios de consumición extra tipo cocelería y tipo bar se obtiene que, por poco más de más 100 consumiciones de tipo bar se sirven 6 de tipo cocelería.

$$\text{ratio 3. consumiciones extra cocelería - bar} = \frac{\text{nº total de cons. extra cocelería}}{\text{nº total de cons. extra bar}} = 0,057$$

Una última apreciación respecto a estos hábitos es que para que puedan ser identificados como patrones estables de consumo han de ser confirmados por análisis más detallados: análisis por anualidades, análisis por meses, análisis por escuelas. En este sentido se realiza el siguiente análisis por años (véase cuadro siguiente).

Cuadro 6. Ratios por año y globales.

	ANO 2018	ANO 2019	ANO 2020	Ratio Global	Ratio Global (Base 100)
Ratio 1. Ser. Cons. Extra / Ser. Menús	0,29	0,53	0,25	0,44	44
Ratio 2. Menú Tipo I / Tipo II	0,0099	0,0091	0,0066	0,0089	0,89
Ratio 3. Cons. Extra Cocelería / Bar	0,049	0,042	0,250	0,057	5,7

Los ratios que presentan más estabilidad en el tiempo y similitud con los ratios globales son las calculadas para los años 2018 y 2019, sobre todo, las de este último año, cuestión esta que hace de esa anualidad la más representativa, pues es el año que más aporta al cálculo global.

En este sentido, se entiende que estos patrones de consumo estén influenciados por cuestiones de estacionalidad y por otros factores relacionados con las características de las aulas-restaurante de las escuelas (aforo, días de apertura, capacidad de servicio...); de ahí que estas mismas ratios se hayan analizado por su interés para cada una de las escuelas en el próximo subapartado 4.2.

Ingresos generados

Como primera cifra que contextualiza, desde un punto de vista económico, la actividad de participación del público en las aulas-restaurante de las escuelas de hostelería del SAE es que el total de ingresos correspondiente a todo el periodo de análisis asciende a un **total de 120.683,00 €**.

3 El resultado obtenido del cálculo se ha expresado en una base 100 para su mejor comprensión. El mismo recurso se utilizará para el resto de ratios presentados.
4 Los datos excluidos sobre la variable ingresos hacen referencia a registros que van del 15/05/2018 al 13/02/2020.

Destaca el impacto que sobre los ingresos generados tienen los servicios de menús, frente a los servicios de consumiciones extra. Concretamente más del 93% de los ingresos globales provienen de los pagos correspondientes a servicios de tipo menú -tipo I y II- y a tan solo el 6,7% se vinculan a pagos de servicios de consumiciones extra tipo bar o coctelería.

Cuadro 7. Distribución de los ingresos por tipo de servicio.

	Importe (€)	%
Servicios de menú	112.560,00 €	93,3%
Servicios de consumiciones extra	8.123,00 €	6,7%
Todos los Servicios	120.683,00 €	



Otra manera de dimensionar y valorar los ingresos es calculando su ratio en función de los servicios ofrecidos. El análisis de los resultados muestra, más si cabe, la importancia económica de los servicios de menús, no solo debido a la mayor cantidad de servicios ofrecidos frente a los de consumiciones extra, sino a la diferencia de precios existentes entre ellos: Así, el resultado más relevante indica que por cada 100 € procedentes de consumiciones de tipo menú, se ingresan poco más de 7 € vía consumiciones extra (ratio 1).

En el siguiente cuadro se incluyen, además, los resultados obtenidos para el cálculo de otras ratios de ingresos que son de interés y que ponen en relación los ingresos generados por los diferentes tipos de menús ofrecidos (ratio 2), y los ingresos generados a través de las consumiciones extra tipo bar y coctelería (ratio 3).

Cuadro 8. Ratios globales de ingresos por tipo de servicio.

	Ingresos totales Serv. Menús (€)	Ingresos totales Serv. Cons. Extra (€)	Ratio Global (€)	Ratio Global (Base 100)
Ratio 1. de Ingresos Serv. Menú/Cons. Extra	112.560,00 €	8.123,00 €	0,0722 €	7,22 €
Ratio 2. de Ingresos Serv. Menú Tipo I / Tipo II	111.860,00 €	700,00 €	0,0066 €	0,66 €
Ratio 3. de Ingresos Cons. Extra Coctelería / Bar	1.064,00 €	7.059,00 €	0,1455 €	14,55 €

Profundizando en el análisis de los ingresos obtenidos según el tipo de servicio de menú ofrecido se detecta que, algo más del 99% de éstos se vinculan con los menús de tipo II (del día), siendo prácticamente residual la aportación que procede del menú tipo I (infantil).

Cuadro 9. Distribución de los ingresos por tipo de servicio de menú.

	Importe (€)	%
Servicios de Menú tipo I (Infantil)	700 €	0,62%
Servicios de Menú tipo II (del día)	111.860 €	99,38%
Servicios de Menú tipo III (Registación)	0 €	0,00%
Todos los Servicios de menú	112.560,00 €	100%

5 Hay que recordar que los precios según cada tipología de servicio son los siguientes: menú I (Infantil) (1,4€), menú II (del día) (2€), menú III (Registación) (50€), consumición extra bar (3€) y consumición extra coctelería (8€).

Por su parte, respecto a las consumiciones extra, el 86% de los ingresos generados a través de esta tipología de servicios son generados a través de las consumiciones de tipo bar, frente al poco más del 13% que se vinculan con pagos por consumiciones extra tipo coctelería.

Cuadro 10. Distribución de los ingresos por tipo de servicio de consumición extra.

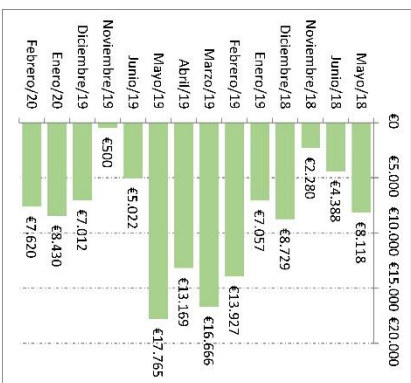
	Importe (€)	%
Servicios de Cons. Extra Bar	7.059 (€)	86,30%
Servicios de Servicios de Cons. Extra Coctelería	1.064 (€)	13,10%
Todos las Servicios de Cons. Extra	8.123,00 (€)	100%

Por último, resulta también de interés conocer cómo se han distribuido los ingresos a lo largo del tiempo como primera aproximación al análisis de la estacionalidad de los mismos: si bien es preciso disponer de un periodo de registro de datos más largo y prolongado para que los resultados ganen en consistencia.

En el siguiente cuadro se presenta la distribución histórica de los ingresos por mes, teniendo en cuenta que dichos importes están muy influenciados por el número de días de apertura de las aulas-restaurante y los afijos disponibles en cada uno de esos días. Aparenter, a título descriptivo, que más del 60% de todos los ingresos se concentran en tan solo cuatro meses de todo el periodo registrado (de febrero a mayo de 2019).

Cuadro 11. Distribución del histórico de Ingresos por mes y año.

MES/AÑO	INGRESOS (€)	(%)
Mayo/18	8.118 €	6,7%
Junio/18	4.388 €	3,6%
Noviembre/18	2.280 €	1,9%
Diciembre/18	8.729 €	7,2%
Enero/19	7.057 €	5,8%
Febrero/19	13.927 €	11,5%
Marzo/19	16.666 €	13,8%
Abril/19	13.169 €	10,9%
Mayo/19	17.765 €	14,7%
Junio/19	5.022 €	4,2%
Noviembre/19	500 €	0,4%
Diciembre/19	7.012 €	5,8%
Enero/20	8.430 €	7,0%
Febrero/20	7.620 €	6,3%
Total	120.683 €	100%



Gastos de la actividad "servicio de restauración"

Respecto a los gastos ocasionados por el funcionamiento de las aulas-restaurante de las escuelas de formación señalar que no se dispone de un registro totalmente válido que posibilite un análisis exhaustivo de dicha variable.

Como se apuntaba en el apartado 2 sobre los registros utilizados, la fuente de información referida a los gastos presenta un condicionante de partida muy importante. Dicha limitación se debe a que la información sobre los gastos se encuentra organizada en base a conceptos y partidas presupuestarias globales que incluyen otros gastos que no son propios de las aulas-restaurante (por ejemplo, los relacionados con otras actividades formativas de cocina de las escuelas).

Teniendo presente lo anterior, y tomando como referencia temporal el año 2019, en el siguiente cuadro se presenta la distribución del gasto incurrido por cada uno de los conceptos. Como resulta lógico, se observa la sobre-representación de la partida correspondiente a los suministros de alimentación, si bien el importe reflejado en este y en el resto de conceptos no puede ser imputable en exclusiva al servicio de restauración de las escuelas.

Cuadro 12. Distribución de los gastos por concepto (Año 2019)

CONCEPTO	IMPORTE DEL GASTO	
	(€)	(%)
<i>212.00 Reparación / Mantenimiento</i>	45.428,26 €	9,33 %
<i>213.00 Manutención</i>	2.370,20 €	0,49 %
<i>221.00 Suministro eléctrico</i>	36.021,10 €	7,39 %
<i>221.01 Suministro de agua</i>	8.945,91 €	1,84 %
<i>221.02 Suministro gas</i>	3.135,07 €	0,64 %
<i>221.05 Suministro Alimentación</i>	177.499,26 €	36,44 %
<i>221.09 Otros suministros</i>	10.746,44 €	2,21 %
<i>221.15 Menaje hostelería</i>	8.976,44 €	1,84 %
<i>227.00 Limpieza</i>	171.651,87 €	35,24 %
<i>227.11 Lavandería</i>	20.202,43 €	4,19 %
<i>6033.00 Adquisición maquinaria</i>	2.146,54 €	0,44 %
Todos los Conceptos de Gasto	487.132,62 €	100,00 %

4.2. Comportamiento por escuela de la actividad (año 2019)

En este apartado se analizará el comportamiento de las mismas variables presentadas en el anterior apartado 4.1, pero en este caso de forma separada por cada una de las escuelas de hostelería del SAE con servicio de restauración en funcionamiento⁷ y, con datos referidos a la anualidad 2019-⁸ único año del que se dispone un registro completo de datos.

Uno de los objetivos de este análisis se centra en contrastar si los patrones de consumo revelados de manera global se están replicando, o no, a nivel escuela; así como identificar otros nuevos, en su caso, vinculados con la actividad. El reconocimiento de estos patrones resulta imprescindible para: (1) diseñar una propuesta de

⁶ Las escuelas de La Fonsia y La Fonsia, ambas en Málaga.

modelo o sistema de cálculo de precios públicos basado en datos históricos; (2) en base a lo anterior, realizar una propuesta de precios públicos; y; (3) ofrecer parámetros válidos para la planificación del inicio de la actividad de nuevas aulas-restaurante de otras escuelas de hostelería.

En este punto, antes de mostrar los resultados del análisis, hay que realizar una apreciación sobre las diferencias existentes entre las escuelas de hostelería, y que afecta al volumen de actividad de sus respectivos servicios de restauración. Y por ende, deben tenerse en cuenta para interpretar correctamente los resultados obtenidos.

La capacidad de ofrecer servicios de cada escuela de partida es diferente, y viene determinada en gran medida por cuestiones físicas objetivas como el número de comensales que cada escuela puede atender. Tomando como referencia un año completo, ese número de comensales es diferente en función de lo que se ha llamado en este informe "abro de comensales" y "días de apertura". En este caso, los datos reflejan que la capacidad de servicio del año 2019 de La Fonsia es de 3.740 comensales y el de La Fonsia es de 1.870 comensales. Dicho de otro modo, el abro de comensales anual de La Fonsia duplica al de La Fonsia. Esta diferencia de capacidad de servicios se debe a dos motivos, principalmente:

- 1) La diferencia de abro de comensales diario, siendo el de la escuela de La Fonsia algo menos de dos tercios del de La Fonsia (concretamente, 34 sobre 55 comensales, un 61,8%).
- 2) La diferencia de días de apertura. La Fonsia, además del primer semestre del año 2019, abrió el aula-restaurante en los meses de noviembre y diciembre, mientras La Fonsia no; lo que supone que esta última abrió el 80,9% de los días que lo hizo La Fonsia.

Cuadro 13. Abro de comensales al año según escuela. Año 2019

CAPACIDAD DE SERVICIO	E.H. LA FONSIOLA	E.H. LA FONDA
<i>Abro comensales / día</i>	55	34
<i>Días de apertura / año</i>	68	55
<i>Abro comensales / año</i>	3.740	1.870

Reservas (previsión)

El primer dato que se ofrece es el número de reservas finalizadas y registradas en la plataforma destinada a tal efecto. Como se había apuntado, a través del formulario de solicitud se registran tanto las diferentes opciones de menú, como el número de menús a reservar.

En el siguiente cuadro se observa que, si bien el número de reservas de La Fonsia (499) no llega a duplicar el de La Fonsia (310), como correspondería por la diferente capacidad de servicio comentada, sí que se mantiene esa proporción al hablar de menús reservados (2.544 y 1.187, respectivamente). Esto se debe a que el número medio de menús por reserva en La Fonsia es considerablemente mayor que en La Fonsia (5,1 por 3,8).

⁷ El abro de comensales se ha obtenido en función del máximo de comensales diarios atendidos, calculado como el máximo de servicios de menú ofrecido en un mismo día, durante 2019 y según el registro de la plataforma de pagos del modelo de liquidación/autoliquidación O46. Los días de apertura al año se han calculado en base al número de días de 2019 en los que hay, al menos, un pago realizado según el registro de datos de la plataforma de pagos del modelo de liquidación/autoliquidación O46.

⁸ Los días de apertura al año se han calculado en base al número de días de 2019 en los que hay, al menos, un pago realizado según el registro de datos de la plataforma de pagos del modelo de liquidación/autoliquidación O46.



Cuadro 14. Promedio de menús-comensales por reserva. Año 2019

	E.H. LA CONSULIA	E.H. LA FONDA
Reservas registradas	499	310
Total de menús reservados	2.544	1.187
Promedio Menús / Reserva	5,1	3,8

Por su parte, y respecto a la distribución de las reservas por tipo de menú, en ambas escuelas predominan claramente las correspondientes al menú tipo II (del día), siendo más acusado en el caso de La Consula, donde la representación de reservas de este tipo de menú alcanza casi el 99%. Cabe recordar, nuevamente que la opción del menú III (degustación) del formulario de reservas se desactivó en el mes de diciembre de 2019, razón por la cual las cifras que se muestran en el siguiente cuadro sobre dicha opción de elección deben ser consideradas con cierta cautela.

Cuadro 15. Distribución de menús reservados por escuela. Año 2019

	E.H. LA CONSULIA		E.H. LA FONDA	
	Nº	%	Nº	%
Menú I (Infantil)	22	0,9%	16	1,3%
Menú II (del día)	2.514	98,8%	897	75,6%
Menú III (degustación)	8	0,3%	274	23,1%
Total de menús reservados	2.544	100%	1.187	100%

Servicios y comensales

Por lo que respecta a la distribución de los servicios reales, los que realmente se sirvieron en ambas escuelas, en el siguiente cuadro se muestran datos agregados según sean de tipo menú o de tipo consumición extra.

Cuadro 16. Distribución de los servicios ofrecidos por tipología y escuela. Año 2019

	E.H. LA CONSULIA		E.H. LA FONDA	
	Nº	%	Nº	%
Servicios de menús	2.572	65,5%	1.178	65,5%
Servicios de consumiciones extra	1.353	34,5%	621	34,5%
Total Servicios	3.925	100%	1.799	100%

El aspecto más destacable es que, si bien el número de servicios totales ofrecidos en cada escuela es diferente (3.925 servicios en La Consula por 1.799 en La Fonda), ambas escuelas presentan el mismo patrón de consumo entre los servicios de menús y los de consumiciones extra: el 65,5% son menús y el 34,5% son consumiciones extra. Esta proporción de servicios es muy similar a la obtenida en el análisis global donde se incluyó todo el periodo histórico de registro: si bien el porcentaje de servicios de tipo menú era algo mayor (concretamente, un 69,4% del total de los servicios).

Cuadro 17. Distribución de menús ofrecidos y promedio-día, por escuela. Año 2019

	E.H. LA CONSULIA		E.H. LA FONDA	
	Nº	% PROMEDIO DIA	Nº	% PROMEDIO DIA
Menú I (Infantil)	24	0,3%	10	0,8%
Menú II (del día)	2.548	99,1%	36,4	1,68
Menú III (degustación)	0	0%	0,0	0%
Total menús	2.572	100%	1.178	100%

Haciendo lo propio con los servicios de consumiciones extra, se advierte igualmente una distribución muy irregular, en este caso, en favor de las consumiciones extra tipo bar. Estas suponen un 94,8% del total de consumiciones extra servidas en La Consula, y un 98,4% de las servidas en La Fonda.

Cuadro 18. Distribución de consumiciones extra ofrecidas y promedio día, por escuela. Año 2019

	E.H. LA CONSULIA		E.H. LA FONDA	
	Nº	% PROMEDIO DIA	Nº	% PROMEDIO DIA
Consumiciones extra bar	1.283	94,8%	18,3	6,11
Consumiciones extra coctelería	70	5,2%	1,0	1,6%
Total consumiciones extra	2.544	100%	621	100%

Por último, lo más relevante del análisis realizado sobre los **promedios diarios de consumo** indican que:

- 1) En caso de La Fonda, se sirven por día unos 20 menús del tipo II, sin embargo, se sirve sólo un menú infantil por cada cinco días. Por lo que respecta a las consumiciones extra, se sirven unas 10 consumiciones de tipo bar al día y 1 de tipo coctelería cada cinco días.
- 2) Y, en caso de La Consula, se sirven por día unos 36 menús del tipo, y tan sólo se sirve un menú infantil aproximadamente cada tres días. En lo referido al promedio diario de consumiciones extra, se sirven 18 de tipo bar y 1 de tipo coctelería al día.

Con objeto de conocer si las proporciones de consumo entre los diferentes tipos de servicios son similares en ambas escuelas se han calculado ahora las mismas ratios que fueron analizadas de forma global:

- Ratio 1. Servicios de consumiciones extra y servicios de menús.
- Ratio 2. Servicios de menús tipo I y tipo II.
- Ratio 3. Servicios de consumiciones extra tipo coctelería y tipo bar.

En el siguiente cuadro se pueden observar los resultados de los cálculos, llevando éstos también a una base 100 para su mejor comprensión:

Cuadro 19. Ratios de servicios, por escuela, Año 2019

RATIOS SERVICIOS	E.H. LA CONSULIA		E.H. LA FONDA	
	RATIO BASE100	RATIO BASE100	RATIO BASE100	RATIO BASE100
Ratio 1. <i>Consumición extra / menú</i>	0,576	52,6	0,577	52,7
Ratio 2. <i>Menús tipo I / tipo II</i>	0,0094	0,94	0,0086	0,86
Ratio 3. <i>Consumición coctelería / bar</i>	0,0546	5,46	0,0164	1,64

Los resultados obtenidos para las ratios 1 y 2 son bastante similares entre las escuelas e indican que: (1) se sirven casi 53 consumiciones extra por cada 100 menús y; (2) se pide 1 menú infantil (tipo II) por algo más de 100 menús del día (tipo II). Por su parte, el resultado obtenido para la ratio 3 es algo más dispar entre escuelas: en La Consulia, por algo más de 100 consumiciones tipo bar se sirven unas 6 consumiciones de coctelería; mientras que en La Fonda no se llega siquiera a las 2 consumiciones de coctelería.

Asimismo, apuntar que, de las tres ratios calculadas los resultados asociados con la ratio 2 (proporción de consumo de menús tipo I y II en cada escuela) presentan unos valores bastante similares a la obtenida globalmente (para ambas escuelas y para todo el periodo completo de registro de datos). La ratio global establecida también una relación de servicios consumidos de 100 menús del día por cada 1 infantil, lo que hace especialmente consistente este patrón de consumo, de cara al sistema de cálculo y fijación de precios públicos que se propone.

Llegado a este punto, es importante decir que estos parámetros en torno a la distribución y la relación entre las diversas tipologías de servicios no sólo se calculan de forma aproximada con los datos anuales de las escuelas, sino que también lo hacen cuando se reclaman desaparecidos por meses. Por lo que, al no verse modificadas sustancialmente estas proporciones y ratios a nivel mensual se entiende que no hay un efecto estacional suficientemente intenso como para variar de forma apreciable los patrones de consumo identificados.

En otro orden de cosas, dentro de este subapartado sobre servicios y comensales falta tratar de forma más pormenorizada a estos últimos. Recordar en primer lugar que para este análisis la variable "comensales" se equipara al de servicios de menús (suma de los tipos de menús ofrecidos). Así, el número total de comensales en 2019 en La Consulia ha sido de 2.572 y en La Fonda de 1.178.

Identificado el número de comensales de cada escuela, sería de interés conocer si dicho valor representa mucho o poco en relación con la capacidad de servicio de sus aulas-restaurante. De este razonamiento surge el concepto **tasa de ocupación**, como porcentaje que representan los comensales respecto a la capacidad de servicio de cada escuela. Dicha capacidad de servicio, que se presupone constante al día, varía en función del mes que se observe (el número de días de apertura es diferente según el mes) y eso afecta a la capacidad de servicio en cada mes, por lo que se introduce aquí la variable temporal.

Igualmente, cabe señalar que el número de comensales de cada escuela depende, entre otras cosas, del año dario y del número de días de apertura. Por ello, para neutralizar el efecto de los días de apertura se hace necesario calcular el promedio de comensales al día, aunque el efecto del año sigue estando presente. Sin embargo, al calcular la tasa ocupación y poner en relación el número de comensales con la capacidad de servicio, se neutraliza el efecto de ambas variables (año y días de apertura), y por tanto, los datos entre

9 Estas ratios desagregadas por escuela y meses se han realizado pero no se muestran en el presente informe por ser similares a las ratios generales y por economización del espacio.

escuelas adquieren una mayor precisión que los hace comparables. Por tanto, las diferencias que se aprecien deben atribuirse a otros determinantes.

En esta línea se ha desarrollado la siguiente tabla donde se muestran para cada escuela, mensual y anualmente (siguiendo con 2019 como año de referencia del análisis), la siguiente información:

- DÍAS: número de días de apertura.
- COMENSALES: número de comensales atendidos.
- COM / DIA: promedio comensales atendidos por día.
- T. OCUP: tasa de ocupación, o lo que es lo mismo, porcentaje de comensales sobre la capacidad de servicio del periodo correspondiente (mes o año).

Cuadro 20. Tasa de ocupación por mes y por escuela, Año 2019

NIVEL DE OCUPACIÓN	E.H. LA CONSULIA			E.H. LA FONDA				
	DÍAS	COMENSALES	COM/DIA	T. OCUP	DÍAS	COMENSALES	COM/DIA	T. OCUP
Enero	9	252	28,0	50,9%	7	75	10,7	31,5%
Febrero	11	439	39,5	71,9%	11	219	19,9	58,6%
Marzo	12	486	40,5	73,6%	12	270	22,5	66,2%
Abril	10	393	39,3	71,5%	10	215	21,5	63,2%
Mayo	12	492	41,0	74,5%	12	315	26,3	77,2%
Junio	4	154	38,5	70,0%	3	84	28,0	82,4%
Noviembre	1	25	25,0	45,5%				
Diciembre	9	335	37,2	67,7%				
Año 2019	68	2.572	37,8	68,8%	55	1.178	21,4	63,0%

Los resultados obtenidos de este análisis de ocupación arrojan las siguientes conclusiones:

- (1) El número promedio de comensales al día en La Consulia es de 37,8; mientras que el de La Fonda es de 21,4. Esto puede ser efecto en parte de la diferencia de año entre escuelas.
- (2) Las tasas de ocupación anual de ambas escuelas están por encima del 60%, siendo ligeramente mayor la de La Consulia. Esta diferencia no es muy significativa, por lo que se puede afirmar que la diferencia en los promedios se debía en gran parte a la diferencia en el año de ambas escuelas.
- (3) Los meses con un mayor número de comensales al día son los meses desde febrero a mayo en La Consulia (por encima de 39), y los meses de marzo a junio en La Fonda (por encima de 21). Estos mismos meses son los que obtienen, a su vez, las mayores tasas de ocupación.
- (4) El récord de ocupación durante 2019 se produjo en el mes de junio de 2019 en escuela de La Consulia, que alcanzó una tasa de ocupación del 82,4%.

Por último, antes de finalizar el apartado, cabe realizar un último apunte respecto a los datos comentados sobre servicios y comensales. Y es que estos datos, obtenidos a través de la plataforma de pagos y el registro del modelo de Ods, son los más precisos para describir la actividad real de las aulas-restaurante de las escuelas. No obstante, si se atiende a la información de servicios de menú obtenida a través del formulario de reservas, y revalidando los menús III de degustación como menús II del día¹⁰, se observa que la diferencia entre ambos registros es muy pequeña para ambas escuelas.

10 Esta revalidación parece a solución más lógica al no ofrecerse de manera efectiva el menú de degustación en las aulas-restaurante.

Concretamente, el desvío entre ambos datos es de un 1,4% para La Consula, y del 0,8% para La Fonda. Estos datos hablan bastante bien del proceso de gestión que se está realizando de las reservas, al menos en lo concerniente al año 2019.

Cuadro 21. Comparativa servicios previstos (reservas) - servicios reales por tipo de menú según escuela. Año 2019

COMPARATIVA RESERVAS - SERVICIOS	E.H. LA CONSULIA		E.H. LA FONDA			
	Reservas	Servicios	Diferencia	Reservas	Servicios	Diferencia
Menú tipo I (Infantil)	22	24	-2	16	10	6
Menú tipo II (del día)	2.514	2.548	-34	1.171	1.188	3
Total	2.536	2.572	-36 / 1,4%	1.187	1.178	9 / 0,8%

Ingresos generados

El análisis de los ingresos por la actividad de las aulas-restaurante de las escuelas en el año 2019 también puede realizarse en función del tipo de servicio prestado, evidentemente, los ingresos generados no solo dependen de la distribución de los servicios, sino también de los precios públicos establecidos para cada servicio. En este sentido, la siguiente tabla muestra la distribución de los ingresos por servicio, su peso específico en el total de ingresos y el promedio diario ingresado por cada servicio.

Cuadro 22. Ingresos por tipo de servicio según escuela. Año 2019

DISTRIBUCIÓN INGRESOS	E.H. LA CONSULIA		E.H. LA FONDA		
	€	% PROMEDIO DIARIO	€	% PROMEDIO DIARIO	
Menú I (Infantil)	336 €	0,6%	4,80 €	0,8%	2,46 €
Menú II (del día)	50.960 €	91,5%	728,00 €	91,9%	409,82 €
Menú III (Degustación)	- €	0,0%	- €	0,0%	- €
Consumición extra (Bar)	3.849 €	6,9%	54,99 €	7,2%	32,16 €
Consumición extra (Cocina)	560 €	1,0%	8,00 €	0,3%	1,40 €
Suma menús / comensales	51.296 €	92,1%	732,80 €	92,5%	412,28 €
Suma consumiciones extra	4.409 €	7,9%	62,99 €	7,5%	33,56 €
Total Ingresos	55.705 €	100%	795,79 €	100%	445,84 €

Los ingresos obtenidos por La Consula en 2019 ascienden a un total de 55.705 €, y en La Fonda a 25.413 €, registrando unos ingresos medios diarios de 795,79 € y 445,84 €, respectivamente. De igual forma, las conclusiones que se extraen de estos datos no difieren mucho de las obtenidas respecto a la distribución de servicios ofrecidos, esto es:

(1) se ratifica, como no podía ser de otra forma, la ausencia de ingresos procedentes del menú III de degustación;

(2) se acentúa la importancia desde un punto de vista económico de los servicios de menús II del día ofrecidos (concentrando más del 92% de los ingresos totales en ambas escuelas), al ser este el servicio de mayor precio de entre todos los dispensados, y;

(3) las consumiciones extra suponen algo menos del 8% de los ingresos (su gran mayoría provienen de consumiciones de bar).

Los ratios de ingresos entre distintos tipos de servicios reflejan que:

- (1) por cada 100 € ingresados por se ingresan unos 8,4 € de consumiciones extra;
- (2) por cada 100€ recaudados vía menú II del día se obtienen unos 63 céntimos por el menú infantil (ambos ratios, por término medio entre las escuelas); y;
- (3) por cada 100 € de consumiciones de bar se ingresan unos 14,55 € y unos 4,36 € de consumiciones de cocina en La Consula y en La Fonda, respectivamente.

A excepción de la última proporción presentada, estos patrones de consumo son muy similares en las dos escuelas y, por ello, deben tenerse en cuenta para la tarea de revisión de los precios públicos.

Cuadro 23. Ratios de ingresos según escuela. Año 2019

RATIOS INGRESOS	E.H. LA CONSULIA		E.H. LA FONDA	
	RATIO BASE100	RATIO BASE100	RATIO BASE100	RATIO BASE100
Ratio Ingresos Consumición extra / Menú	0,0860 €	8,60 €	0,0814 €	8,14 €
Ratio Ingresos Menús Tipo I / Tipo II	0,0066 €	0,66 €	0,0060 €	0,60 €
Ratio Ingresos Consumición Cocina / Bar	0,1455 €	14,55 €	0,0436 €	4,36 €

Por último, un análisis de estos ingresos incluyendo la clave temporal permite conocer la media de ingresos diarios por mes, e identificar qué meses han sido más fructíferos económicamente, si bien se espera que coincidan con los meses con mayor número de servicios. Tan sólo recordar que los ingresos totales de cada mes dependerían, en gran medida, de los días de apertura y del aforo diario de cada escuela.

Cuadro 24. Ingresos diarios por mes según escuela. Año 2019

DÍAS	E.H. LA CONSULIA		E.H. LA FONDA					
	INGRESOS	% INGRESOS/DÍA	DÍAS	INGRESOS	% INGRESOS/DÍA			
Enero	5.398 €	9,7%	599,78 €	7	1.659 €	6,5%	237,00 €	
Febrero	9.261 €	16,6%	841,91 €	11	4.666 €	18,4%	424,18 €	
Marzo	10.792 €	19,4%	899,33 €	12	5.874 €	23,1%	489,50 €	
Abril	8.663 €	15,6%	866,30 €	10	4.506 €	17,7%	450,60 €	
Mayo	10.839 €	19,5%	903,25 €	12	6.926 €	27,3%	577,17 €	
Junio	3.240 €	5,8%	810,00 €	3	1.782 €	7,0%	594,00 €	
Noviembre	500 €	0,9%	500,00 €					
Diciembre	7.012 €	12,6%	779,11 €					
Año 2019	68	55.705 €	100%	819,19 €	55	25.413 €	100%	462,05 €

Los meses con mayores ingresos son los de febrero a mayo, tanto en La Cónsula como en La Fonda, coincidiendo como corresponde con los meses de un mayor número de días de apertura. No obstante, los meses más "éxitos" en cuanto a ingresos, asiendo el efecto de los días de apertura son los meses de marzo y mayo en La Cónsula y de mayo y junio en La Fonda.

Gastos de la actividad

En cuanto a los gastos realizados por las aulas-restaurante, como se ha indicado a nivel global, existe una importante limitación de los datos disponibles, puesto que éstos vienen referidos al total de gastos de la escuela incluyendo otras actividades formativas. Por ello, se hace imposible discriminar de manera precisa los costes de funcionamiento que las diferentes escuelas han tenido por la actividad del servicio de restauración.

No obstante, aquí se presentan estos gastos globales para cada una de las escuelas durante el ejercicio económico 2019, distribuidos por conceptos.

Cuadro 25. Distribución de los gastos por concepto según escuela. Año 2019

GASTOS ESCUELAS	E.H. LA CÓNsula		E.H. LA FONDA	
	€	%	€	%
212.00 Reparación / Mantenimiento	43.575,19 €	12,8%	1.853,11 €	1,3%
213.00 Maquinaria	1.074,35 €	0,3%	1.295,95 €	0,9%
221.00 Suministro eléctrico	25.919,72 €	7,5%	10.101,38 €	6,9%
221.01 Suministro de Agua	5.594,34 €	1,6%	3.351,57 €	2,3%
221.02 Suministro Gas	3.135,07 €	0,9%	-	-
221.05 Suministro Alimentación	118.809,87 €	34,9%	58.689,44 €	40,1%
221.09 Otros suministros	6.113,59 €	1,8%	4.632,85 €	3,2%
221.15 Menaje hostelería	3.689,13 €	1,1%	2.413,93 €	1,7%
222.00 Limpieza	115.630,01 €	33,9%	56.021,86 €	38,3%
222.11 Lavandería	14.419,08 €	4,2%	5.783,35 €	4,0%
603.00 Adquisición maquinaria	-	-	2.146,54 €	1,5%
Todos los Conceptos de Gasto	340.833,64 €	100%	146.289,98 €	100%

5. RESULTADOS Y RECOMENDACIONES PARA EL MODELO DE CÁLCULO

Como cierre de este informe se recogen los principales hallazgos obtenidos del análisis, así como las conclusiones y recomendaciones para la mejora del sistema de cálculo y fijación de los precios públicos. Algunas de estas recomendaciones requerirán un proceso posterior de consulta y validación por parte de los expertos (contemplada para la fase 2 de esta evaluación).

En primer lugar, respecto a los resultados relativos a los **registros de información y datos** analizados, destacar que:

- 1) La fuente de datos relativa a los pagos del público por su participación (**registro telemático tributario del modelo 046**) dependiente de la Consejería de Hacienda, Industria y Energía de la Junta de Andalucía se identifica como el registro más fiable y válido para determinar la actividad real del servicio de restauración de las escuelas desde un punto de vista cuantitativo. A través de este registro se han podido identificar diferentes patrones de consumo en las aulas-restaurante que serán clave para el nuevo sistema de cálculo y la fijación de unos nuevos precios públicos.
- 2) Los datos contenidos en el **registro de "reservas"** (formulario de reservas del GIP-SAE) y los datos sobre el **registro pagos** (modelo 046) son bastante coincidentes. Esto es, la diferencia entre el número previsto a través del formulario de reservas y el real de servicios y de comerciales atendidos, en el peor de los casos no supera el 1,4%. Este hecho es indicativo de que el sistema de gestión funciona de manera eficiente, pudiéndose justificar la diferencia apreciada como margen de error de registro administrativo de datos.
- 3) El registro de **datos sobre los "gastos"** de funcionamiento de las aulas-restaurante (registro propio de las escuelas), no incluye una contabilidad separada del resto de actividades formativas de cocina de las escuelas, por lo que no representa un ítem totalmente válido para el diseño del nuevo modelo. Este hecho imposibilita, además, la evaluación de la premisa del sistema de cálculo y fijación de precios públicos que hace referencia a que: el 100% del incremento del gasto del servicio de restauración debe cubrirse por la propia actividad.

Por su parte, los hallazgos más relevantes respecto a los **patrones de consumo identificados**, tanto a nivel de análisis nivel global, como por escuelas, señalan que:

- 1) **Debe cuestionarse** la existencia del tipo de menú III (degustación) entre los servicios que se ofrecen en las aulas restaurante, ya que de mantenerse sin realmente ofrecerse se desvirtuarían todas las variables y parámetros contemplados en el sistema de fijación de precios (tanto en la previsión de gastos, como en los ingresos esperados).
- 2) El servicio de **menú II del día** es el que **concentra la mayor parte de la actividad** de las aulas-restaurante de las escuelas. Este tipo de servicios representan más del 65% del total de servicios, frente al resto de servicios (que suman en torno al 35%). Esta importancia se acentúa más si cabe cuando desde el punto de vista estrictamente económico, como se indica más adelante.
- 3) Se observan **patrones de consumo muy estables** identificados a través del cálculo de ratios entre las diferentes tipologías de servicios. Por las implicaciones que tienen sobre el modelo de fijación de precios, cabe resaltar (a) que por cada 100 servicios de menú se sirven unas 53 consumiciones extra y (b) que por cada 100 servicios de tipo menú del día, se sirve 1 menú tipo infantil.



- 4) Debido a la **similitud de las cifras identificadas entre las escuelas** con servicio de restauración en funcionamiento se puede hablar de patrones de consumo consistentes y extrapolables a otros contextos. (diferencias de menos de 6 puntos porcentuales en las tasas de ocupación, y de 1,5 puntos porcentuales en cuanto a distribución de los servicios ofrecidos, entre ambas escuelas).
- 5) Los análisis de la ocupación de las aulas/restaurante de las escuelas indican que sus **tasas de ocupación** son superiores al **50%**, situándose la media anual en un 65,9% del total de la capacidad del servicio de restauración.

Algunas **implicaciones económicas** derivadas de esos patrones de consumo a tener en cuenta para el diseño del nuevo modelo de cálculo y fijación de precios hacen referencia a:

- 1) La importancia señalada del número de **servicios de menús** ofrecidos respecto al total de servicios, se acentúa más si cabe cuando se analizan los datos desde un punto de vista económico de los ingresos. Así, y desde esta perspectiva, **más del 90% del total de los ingresos** provienen de **pagos de servicios de menú**.

- 2) Si bien los valores alcanzados por los ingresos derivados de los servicios de **consumiciones extra** (tipo bar y tipo coctelera) representan poco más del 7%, éstos **deben incluirse** en el sistema de **cálculo de precios públicos**. Más aún, este tipo de servicios no deben contemplarse solo como un concepto de gasto global de bebidas (tal y como hacía el sistema estimativo hasta ahora utilizado), sino que los resultados del análisis permiten ajustar mejor su impacto en los ingresos a generar.

A modo de conclusión, cabe indicar que todos estos hallazgos en su conjunto señalan la necesidad de revisar los actuales precios vigentes y fijar unos precios públicos más acordes a la realidad de la actividad y funcionamiento de las aulas/restaurante. Y es más, permiten establecer una serie de recomendaciones que deben sustentar a los diferentes sistemas y métodos de cálculo de esos precios, con el objeto de identificar aquel o aquellos que resulten más adecuados y rigurosos.

En el siguiente cuadro se relacionan los resultados y hallazgos más importantes y las implicaciones directas sobre los sistemas de cálculo a modelar:

RESULTADOS-CONCLUSIONES	RECOMENDACIONES PARA EL MODELO DE CÁLCULO Y FIJACIÓN DE PRECIOS
1. PATRONES DE CONSUMO	
1.1. Tasas de ocupación medias-altas (más del 60% de la capacidad de servicio -aforo diario x días de apertura-)	1.1.a Utilización de la tasa de ocupación media (65,9%) para proyectar el cálculo del número de comensales al año.
1.2. Distribución irregular de los servicios ofrecidos.	

- 1.2.a. Ausencia del Menú III (desde el inicio de la actividad)
- 1.2.b. Extremada importancia del Menú II (suponen más del 99% de todos los menús ofrecidos y el 92% de los ingresos)
- 1.2.c. Considerable relevancia de consumiciones extra (suponen el 34,5% de todos los servicios ofrecidos; y en torno al 7% los ingresos totales)
- 1.2.a. Eliminación de Menú III, manteniendo el resto de servicios (Menús I y II, y consumiciones extra tipo bar y coctelera).
- 1.2.b. Utilización de las ratios medias identificadas entre los distintos servicios ofrecidos para proyectar la distribución de servicios al año.
- 1.2.c. Inclusión de las consumiciones extra en el modelo de cálculo de los precios públicos.

- 1.3. Consistencia de los patrones de consumo (Diferencia inferior a 6 puntos porcentuales en la tasa de ocupación; y a 1,5 puntos porcentuales en la distribución de servicios)

- 1.3. La similitud de estos patrones respalda su extrapolación (uso de las medias) como parámetros de referencia para modelar el sistema de cálculo de precios públicos propuesto

RESULTADOS-CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES PARA EL MODELO DE CÁLCULO Y FIJACIÓN DE PRECIOS

2. REGISTROS DE DATOS:

- 2.1. Registro de gastos de las actividades formativas del alumnado a través de conceptos presupuestos globales (ausencia de un registro exclusivo de los gastos derivados del servicio de restauración).

- 2.1. Idear e instrumentar un sistema de registro contable de los gastos que sea sencillo en su uso, y permita identificar de manera indubitable e única los gastos derivados de la actividad de las aulas/restaurante.



Anexo IV. Informe Técnico Modelos de Cálculo (Fase 2 de Evaluación).

 Junta de Andalucía Consejería de Empleo, Formación y Trabajo Autónomo <small>SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO</small>	INDICE
DOCUMENTO TÉCNICO	
MODELOS DE CÁLCULO Y PROPUESTA DE PRECIOS PÚBLICOS	
EVALUACIÓN Precios Públicos Aulas-Restaurante Escuelas de Hostelería del SAE	
Introducción	3
1. PARÁMETROS INICIALES.....	5
1.1. Modelo de cálculo 2018 (MOD18).....	5
1.2. Aula-restaurante promedio de 2019 (ARP19).....	6
2. MÉTODOS DE CÁLCULO, COSTES TOTALES Y COSTES UNITARIOS	8
2.1. Paso 1. Cálculo de Costes Totales.....	8
2.2. Paso 2. Cálculo de Costes Unitarios.....	10
3. PROPUESTAS DE PRECIOS PÚBLICOS	12

INTRODUCCIÓN

En este documento se recogen los distintos modelos diseñados para el cálculo de los precios públicos de los servicios que se ofrecen en las aulas-restaurantes de las escuelas de formación en hostelería del SAE. Todos los modelos que aquí se presentan cumplen la máxima que se establece en la Orden reguladora de 9 de mayo de 2018, por la que se establece que el 100% de los costes de la actividad procurarán ser cubiertos por los ingresos generados por el servicio de restauración.

En este sentido, la **finalidad** de los modelos diseñados es el cálculo de los costes de cada uno de los servicios ofrecidos en la escuela que, a su vez, corresponderá con su precio. Para realizar este cálculo, cada uno de los modelos presentados parten de unos parámetros iniciales y se disponen en función de unos determinados métodos de cálculo para obtener los costes de cada servicio. Estos elementos componen los dos primeros apartados del documento.

Respecto a los **parámetros iniciales**, los modelos resultantes se han servido de dos fuentes de datos fundamentales, de los que se han recogido diferentes inputs de información: (1) El modelo de cálculo de precios públicos desarrollado en 2018, denominado aquí *MOD18* del que se ha utilizado como referencia -reinterpretándolos y recalculándolos- información sobre el coste anual de las aulas-restaurantes o sobre la distribución de este coste por servicio; (2) El escenario de un aula-restaurante promedio, fruto del análisis del funcionamiento de este servicio en las escuelas de hostelería La Consola y La FONDA durante el año 2019. A partir de esta información de promedios se ha creado el *ARP19* (aula-restaurante promedio 2019), para lo que se han cogido como referencia inputs sobre la tasa de ocupación, el número de comensales o la distribución de los servicios, entre otros. Estas fuentes de información que ofrecen los parámetros necesarios para elaborar los modelos de cálculo de los precios públicos serán tratadas en el **primer apartado** de este documento.

Por otro lado, la elaboración de los diferentes modelos de cálculo supone operar sobre todos los parámetros señalados (costes, tasa de ocupación, comensales, distribución de servicios,...) para obtener estimaciones que se acerquen lo más posible a la realidad. No obstante, existen distintas alternativas a la hora de operar con estos parámetros. Pues bien, la selección de un método (conjunto de operaciones) u otro da lugar a resultados diferentes. Es por ello, que en este trabajo se han desarrollado diversos modelos de cálculo en función de las combinaciones de distintos **métodos de cálculo** seleccionados. Básicamente, la selección de un método u otro se realiza en torno a dos cuestiones fundamentales:

(1) *¿Cómo calcular el coste total anual del aula-restaurante, tanto el coste alimentario- como el coste en servicios auxiliares?* Varias son las propuestas metodológicas aquí: proyección, reducción e imputación.

1. Análisis que se presenta de forma detallada en el documento: *“Informe Descriptivo. Fase 0”*.
2. Se tratará de estos costes más adelante, pero está referido a los costes de los productos perecederos de alimentación que requiere el aula-restaurante para su funcionamiento (pescados, carnes, lácteos, refresco, vinos, verduras, frutas,...).
3. Se tratará de estos costes más adelante, pero está referido a los costes de servicios auxiliares de suministros necesarios para la elaboración de los menús y las consumiciones del aula-restaurante (limpieza, lavandería, energía eléctrica, gas propano, agua caliente, menaje,...).

3

(2) *¿Cómo distribuir estos costes totales -alimentarios y auxiliares- entre los distintos servicios?* Sobre esta cuestión se plantean dos alternativas metodológicas: afiliación simple y afiliación proporcional. De todas estas propuestas metodológicas se tratará en el **segundo apartado** del documento.

Por último, en un **tercer apartado** se ofrecerán los resultados obtenidos, esto es, los **precios públicos** de cada uno de los **modelos desarrollados**, señalando aquel o aquellos modelos que son más rigurosos y válidos para la determinación de los precios públicos de cada servicio. Esto se completará con un **análisis comparativo** entre los ingresos generados en función de los distintos precios públicos posibles, haciendo uso del caso del aula-restaurante promedio 2019.

4

1. PARÁMETROS INICIALES.

Como se ha señalado anteriormente, los parámetros de partida nos aportan dos fuentes de información: el primer modelo de cálculo de precios públicos diseñado en 2018 (MOD18) y el casoescenario de un aula-restaurante promedio 2019 (ARP19).

1.1. Modelo de cálculo 2018 (MOD18)

Este es el modelo que se utilizó para el cálculo de los precios públicos publicados en la Orden de 9 de mayo de 2018, y se elaboró en función de las estimaciones de costes totales realizadas por el personal de las escuelas de formación de hostelería bajo una serie de parámetros iniciales: el número de comensales al año, la distribución de estos comensales por tipo de servicio y la distribución de estos costes por servicios. El siguiente cuadro resume los valores y datos que ofrece este modelo, algunos de los cuales han servido de punto de referencia para los modelos desarrollados posteriormente; si bien muchos parámetros han tenido que ser recalculados y adaptados a la luz de los datos de funcionamiento de las aulas-restaurante en 2019* (resaltados en rojo).

ESTIMACION DE GASTOS		ESTIMACION DE INGRESOS	
CONCRETO	ESTIMACION GASTOS / AÑO	COMENSAL	PRECIO
Servicio de limpieza	4.000 €	MENÚ I (Inicial)	7,00€
Servicio de mantenimiento	3.500 €	MENÚ II (Ord. día)	3,00€
Energía eléctrica	11.100 €	MENÚ III (Organización)	1,50€
Gas propano	3.500 €	COMS. EXTRA (Bar)	3 €
Suministro de agua	2.800 €	COMS. EXTRA (Café)	8 €
Repelente en material aula (merca)	1.500 €	TOTAL	5.00€
Carros	28.400 €		
Alquileres	26.400 €		
Industria y venturías	13.700 €		
Líquidos	4.500 €		
Otros productos de alimentación	16.600 €		
Vinos y licores	14.000 €		
AGUAS, GASEOS Y REFRESCOS	6.500 €		
	115.800 €		
TOTAL	142.000 €		

DISTRIBUCION COSTE UNITARIO		DISTRIBUCION COSTE TOTAL	
MENÚ I (Inicial)	4.360,00 €	4.360,00 €	7.000 €
MENÚ II (Ord. día)	44.460,00 €	15.940,00 €	63.000 €
MENÚ III (Organización)	67.080,00 €	7.950,00 €	75.000 €
COMS. EXTRA (Bar)	-	-	-
COMS. EXTRA (Café)	-	-	-
TOTAL	115.900,00 €	26.400,00 €	142.000 €

DISTRIBUCION COSTE UNITARIO			
	C.U. ALIMENTOS	C.U.S. AUXILIARES	C.U. TOTAL
MENÚ I (Inicial)	8,72€	5,28€	14€
MENÚ II (Ord. día)	14,72€	5,28€	20€
MENÚ III (Organización)	44,72€	5,28€	50€
COMS. EXTRA (Bar)	-	-	3€
COMS. EXTRA (Café)	-	-	8€

4 Para mayor detalle de los datos relativos al funcionamiento de las aulas-restaurante en activo de las escuelas de hostelería en 2019, véase el "Informe Descriptivo: Fase II".

* UNA CUESTIÓN PREVIA: ESTIMACIÓN DE COSTES UNITARIOS DE LAS CONSUMICIONES EXTRA.

Una de las informaciones claves que aporta este modelo es el coste unitario por menú, tanto de tipo alimentario como de servicios auxiliares. Estos costes nos informan del gasto que se estima en el modelo que se produce en materia alimentaria y en servicios auxiliares para ofrecer cada uno de los menús. No obstante, quedan fuera de este modelo las consumiciones extra que, sin embargo, sí tienen un precio asignado. En este sentido, un cálculo previo que se ha realizado es estimar el coste unitario alimentario y de servicios auxiliares por cada una de las consumiciones extra teniendo como referencia los valores de este modelo. Para ese cálculo se ha hecho uso de la media de la proporción de costes unitarios de alimentación de los diferentes menús, pues es el único dato orientativo del que se dispone. Aplicando esa media al precio o coste unitario total de las consumiciones extra obtenemos una estimación de sus costes en alimentos y servicios auxiliares.

	C.U. TOTAL / PRECIO	C.U. ALIMENTOS / PRECIO	%
MENÚ I (Inicial)	14€	8,72€	62,3%
MENÚ II (Ord. día)	20€	14,72€	73,6%
MENÚ III (Organización)	50€	44,72€	89,4%
COMS. EXTRA (Bar)	3 €	2,25€	75,0%
COMS. EXTRA (Café)	8 €	6,01€	75,1%

1.2. Aula-restaurante promedio de 2019 (ARP19)

Este sería el escenario promedio de los datos de las aulas-restaurante fruto del análisis del funcionamiento de las escuelas con el servicio de restauración en activo en 2019 (La Consua y La Forda, ambas en Málaga realizado en la fase I de evaluación. En el informe descriptivo correspondiente a dicha fase se ha comprobado que existen claros patrones de consumo respecto a los servicios ofrecidos por las aulas-restaurante y que, por ende, ofrece unos parámetros fundamentados con suficiente capacidad representativa y predictiva, inclusive para ser extrapolada a otros contextos.

Así, por ejemplo, un primer parámetro que nos ofrece esta ARP19 es una **tasa de ocupación media** de 65,9% que podría aplicarse a cualquier caso particular de aula-restaurante y que permite calcular el número de comensales al año. No obstante, para obtener ese número y crear el casoescenario ARP19, se ha aplicado a un año de 45 comensales día y 62 días de apertura al año que son datos promedio de las escuelas analizadas, dando el resultado de 1.836 comensales.

En segundo lugar, a partir de este número de comensales, las medias de los porcentajes y ratios de la distribución de los distintos servicios nos han servido para conocer el número de servicios que se ofrecerían en el aula-restaurante promedio. Por último, y con esos datos, también se pueden calcular los ingresos que se obtendrían con los precios públicos vigentes. Toda esta información y algunos comentarios aclaratorios se muestran en el siguiente cuadro.

	C.U. MOD18		Nº SERVICIOS		C.T. ARP19		TOTAL
	C. ALIM ARP19	C. AUX	C. ALIM ARP19	C. AUX	C. ALIM	C. AUX	
MENÚ I (Infantil)	8,72€	5,28€	16	16	138,57€	84,48€	224,00€
MENÚ II (Del día)	14,72€	5,28€	1.822	0	26.819,84€	9.620,16€	36.440,00€
MENÚ III (Dispensación)	44,72€	5,28€	0	0	0,00€	0,00€	0,00€
CONS. EXTRA (Bar)	2,25€	0,75€	935	33	2.106,80€	698,20€	2.805,00€
CONS. EXTRA (Coccol)	6,01€	1,99€	33	33	198,27€	65,71€	264,00€
TOTAL			2.806	2.806	29.264,44€	10.468,56€	39.733,00€

Método 2. Reducción del C.T. del MOD18

Consiste en utilizar los costes totales diseñados del MOD18 y reducirlos proporcionalmente en función de los servicios ofrecidos en el ARP19. Para ello, se utiliza de referencia los costes unitarios del MOD18.



	SERVICIOS MOD18		SERVICIOS ARP19		REDUCCIÓN DE COSTES		REDUCCIÓN DE COSTES	
	MOD18	ARP19	ALIM	AUX	C. ALIM	C. AUX	C. ALIM	C. AUX
MENÚ I (Infantil)	500	16	8,72€	5,28€	4.220,48€	2.555,52€	6.776,00€	2.555,52€
MENÚ II (Del día)	3.000	1.822	14,72€	5,28€	17.340,16€	6.219,84€	23.560,00€	6.219,84€
MENÚ III (Dispensación)	1.500	0	44,72€	5,28€	67.080,00€	7.920,00€	75.000,00€	75.000,00€
TOTAL	5.000	1.838	3.162	3.162	88.640,64€	16.695,36€	105.336,00€	105.336,00€

	C.T. MOD18	REDUCCIÓN	C.T. ARP19
COSTES ALIMENTARIOS	115.600,00€	88.640,64€	25.959,36€
COSTES AUXILIARES	26.460,00€	16.695,36€	9.764,64€
COSTES TOTALES	142.060€	105.336,00€	35.664,00€

Método 3. Imputación de los C.G. del ARP19

Consiste en utilizar los costes globales del ARP19 (que incluyen todos los gastos de una escuela de hostelería media) y estimar mediante imputación los gastos procedentes del aula-restaurante. Para ello, tras prorratear el gasto diario a razón de 220 días de funcionamiento al año (unos 9 meses descontando fines de semana), imputamos al aula-restaurante los costes de servicios auxiliares al 65% y los de alimentación al 90%, pero únicamente de los días de apertura del ARP19, que son 62 días.



DATOS NICHALES ARP19	
DÍAS ABERTURA ESCUELA	220
DÍAS ABERTOS COHENSALES	62
	1.838

CALCULO DATOS ECONÓMICOS: Semanas actividad de la Escuela: 44 semanas x 5 días laborales (Lien: 31 jul / 1sep-20dic): 52 semanas - 8 semanas (2 meses).

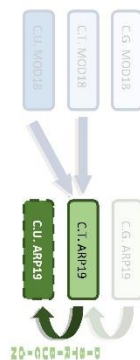
COSTES DE IMPUTACIÓN A ARP19	
COSTES ALIMENTARIOS	65%
COSTES AUXILIARES	90%

APLICACIÓN PRESUPUESTARIA	DATOS ARP19		% AULA-REST	X 62 DÍAS
	COSTE ANUAL	COSTE DIARIO		
221.00 SUMINISTRO ELÉCTRICO	16.474,69€	74,88€	48,68%	3.017,29€
221.01 SUMINISTRO DE AGUA	4.462,90€	20,29€	13,19%	817,50€
221.02 SUMINISTRO GAS	1.567,54€	7,13€	4,53%	287,14€
221.05 SUMINISTRO ALIMENTACIÓN	84.625,82€	384,66€	34,62%	21.464,19€
221.09 OTROS SUMINISTROS	3.344,36€	15,20€	9,88%	612,74€
221.15 MENAJE HOSTELERÍA	4.318,99€	19,63€	12,76%	791,09€
227.00 LIMPIEZA	72.001,10€	327,28€	212,73%	13.189,29€
227.11 LAVANDERÍA	9.464,55€	43,02€	27,96%	1.733,73€

COSTES TOTALES ARP19	
COSTES ALIMENTARIOS	21.464,19€
COSTES AUXILIARES	20.440,36€
COSTES TOTALES	41.904,55€

2.2. Paso 2. Cálculo de Costes Unitarios.

Aplicando los métodos anteriores se obtienen los costes totales y los que provienen de conceptos alimentarios y de servicios auxiliares, pero para conocer el precio público de cada servicio que debe cubrir el 100% el coste del mismo, se necesita conocer el coste por unidad de cada tipo de servicio, esto es, el coste unitario (C.U.). Como se señalaba anteriormente, la estrategia para ello es la distribución.



Por un lado, la distribución de los costes alimentarios en todos los modelos se realiza manteniendo la proporcionalidad marcada por la multiplicación de los servicios del ARP19 por sus costes unitarios de alimentación del MOD18. Estos datos de costes unitarios alimentarios son aportados: (1) para los servicios menú, por el MOD18 (mediante consulta a personal del aula-restaurante), y (2) para las consumiciones extra, a través del porcentaje medio de costes alimentarios de los menús aplicados a los costes totales de las consumiciones extra (este cálculo se detalla como cuestión previa del apartado 1.1. de este mismo informe). La proporcionalidad se ha calculado de la siguiente forma:

	SERVICIOS ARP19	C.U. ALIMENTARIOS MOD18 (1)	C.U. ALIMENTARIOS CONS EXTRA (2)	PROPORCIONALIDAD
MENÚ I (Infantil)	16	8,72€	-	139,52€ / 0,485%
MENÚ II (Del día)	1.822	14,72€	-	26.819,84€ / 91,65%
MENÚ III (Dispensación)	0	44,72€	-	0,00€ / -
CONS. EXTRA (Bar)	935	-	2,25€	2.106,80€ / 7,19%
CONS. EXTRA (Coccol)	33	-	6,01€	198,29€ / 0,685%
TOTAL	2.806			29.264,44€ / 100%

De esta manera, como indica la tabla anterior se deduce que el importe resultante del 0,48% de los costes totales calculados por cualquiera de los métodos antes expuestos debe atribuirse a los 16 menús infantiles y, por tanto, el coste unitario del menú infantil será la división de ese importe entre 16. Por definición, el método de proyección, al basarse en estos mismos costes unitarios para calcular el coste total alimentario, aquellos no experimentan ningún cambio. En la siguiente tabla se muestran los costes unitarios alimentarios de cada uno de los tres métodos.

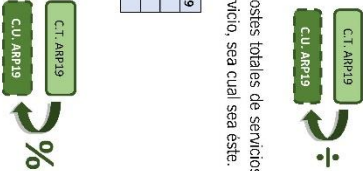
	MÉTODOS			IMPUTACIÓN
	PROYECCIÓN	REDUCCIÓN	REDUCCIÓN	
C.T. ALIM ARP19	C.U. ALIM ARP19	C.T. ALIM ARP19	C.U. ALIM ARP19	C.T. ALIM ARP19
MENÚ I (Infantil)	139,52€	8,72€	129,40€	103,03€
MENÚ II (Del día)	26.819,84€	14,72€	24.708,29€	19.671,99€
MENÚ III (Dispensación)	0,00€	0,00€	0,00€	0,00€
CONS. EXTRA (Bar)	2.106,80€	2,25€	1.938,88€	1.543,29€
CONS. EXTRA (Coccol)	198,29€	6,03€	183,32€	146,59€
TOTAL	29.264,44€		26.959,36€	21.464,19€

Sin embargo, para la distribución de los **costes de servicios auxiliares** se ofrecen dos alternativas de distribución diferenciadas, dos métodos de afiliación diferente: por un lado, una distribución por afiliación mixta (Método A) y, por otro lado, una distribución por afiliación proporcional (Método B). Seguidamente, se explican ambos métodos de distribución.

Método A. Afiliación simple de los C.T. auxiliares del ARP19

Este método tiene su origen en el tipo de distribución que se realiza de este coste auxiliar entre los menús en el MOD18 y consiste en una afiliación simple de los costes auxiliares. Esto no es más que repartir el coste total auxiliar de forma uniforme entre los diferentes servicios del aula-restaurante, sin discriminar el tipo de servicio. Su cálculo es muy sencillo, dividiendo los costes totales de servicios auxiliares entre el número total de servicios, se obtiene el coste unitario del servicio, sea cual sea éste.

	C.T. AUXILIAR ARP19	SERVICIOS ARP19	C.U. AUXILIAR ARP19
PROYECCIÓN	10.468,56 €	2.806	3,73 €
REDUCCIÓN	9.704,64 €	2.806	3,46 €
IMPUTACIÓN	20.449,36 €	2.806	7,29 €



Método B. Afiliación proporcional de los C.T. auxiliares del ARP19

Este otro método tiene su razón de ser en la idea de que los costes auxiliares deben estar asignados a los diferentes servicios en función de la misma proporcionalidad que los costes alimentarios, o dicho de otra forma un coste alimentario mayor comporta un mayor coste de servicios auxiliares.

Así, utilizando esa misma proporcionalidad alimentaria (recordemos: 0,46% menús infantiles; 91,65% menús del día; 1,19% consumición de bar; 0,68% consumición de coctel) para los distintos tipos de menú y consumiciones extra en cada uno de los métodos utilizados, resultan los siguientes resultados.

	PROYECCIÓN		REDUCCIÓN		IMPUTACIÓN	
	C.T. AUX ARP19	C.U. AUX ARP19	C.T. AUX ARP19	C.U. AUX ARP19	C.T. AUX ARP19	C.U. AUX ARP19
MENÚ I (Infantil)	50,25 €	3,14 €	46,58 €	2,91 €	98,16 €	6,13 €
MENÚ II (Del día)	9.594,44 €	5,27 €	8.894,30 €	4,88 €	18.741,94 €	10,29 €
MENÚ III (Degustación)	- €	- €	- €	- €	- €	- €
CONS. EXTRA (Bar)	702,69 €	0,81 €	697,76 €	0,75 €	1.470,31 €	1,57 €
CONS. EXTRA (Coctel)	711,9 €	2,16 €	65,99 €	2,00 €	139,06 €	4,21 €
TOTAL	10.468,56 €		9.704,64 €		20.449,36 €	

Para finalizar, los diferentes costes unitarios por servicio se obtienen con la suma de los costes unitarios de alimentación y los costes unitarios de servicios auxiliares. Esta misma operación se realiza para cada una de las combinaciones posibles de los 3 métodos de cálculo de costes totales y los 2 métodos de distribución de costes unitarios, dando lugar a 6 propuestas o modelos diferentes de costes unitarios.

MÉTODO DE ESTIMACIÓN C.T.	PROYECCIÓN		REDUCCIÓN		IMPUTACIÓN	
	SIMPLE	PROPORCIONAL	SIMPLE	PROPORCIONAL	SIMPLE	PROPORCIONAL
MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN DE C.U.						
MENÚ I (Infantil)	12,51 €	11,97 €	11,55 €	11,00 €	13,73 €	12,57 €
MENÚ II (Del día)	18,45 €	18,99 €	17,02 €	18,44 €	18,09 €	21,09 €
MENÚ III (Degustación)	- €	- €	- €	- €	- €	- €
CONS. EXTRA (Bar)	5,98 €	3,06 €	5,53 €	2,87 €	8,94 €	3,27 €
CONS. EXTRA (Coctel)	9,76 €	8,19 €	9,02 €	7,56 €	11,71 €	8,63 €

11

3. PROPUESTAS DE PRECIOS PÚBLICOS

Los precios públicos del aula-restaurante deben ajustarse lo más posible a los costes unitarios calculados, sin embargo, desde un punto de vista práctico, es conveniente redondearlos a precios estándar. El criterio para realizar el redondeo ha sido la aproximación al precio más cercano sin céntimos o de 50 céntimos, quedando así las 6 propuestas de precios públicos.

MÉTODO DE ESTIMACIÓN C.T.	PRECIOS PÚBLICOS DE LOS 6 MODELOS						MOD18	
	PROYECCIÓN	SIMPLE	PROPORCIONAL	REDUCCIÓN	SIMPLE	PROPORCIONAL	SIMPLE	PROPORCIONAL
MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN DE C.U.								
MENÚ I (Infantil)	12,50 €	12,00 €	11,50 €	11,00 €	13,50 €	12,50 €	14,00 €	14,00 €
MENÚ II (Del día)	18,50 €	20,00 €	17,00 €	18,50 €	18,00 €	21,00 €	20,00 €	20,00 €
MENÚ III (Degustación)	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	50,00 €
CONS. EXTRA (Bar)	6,00 €	3,00 €	5,50 €	3,00 €	9,00 €	3,00 €	8,00 €	8,00 €
CONS. EXTRA (Coctel)	10,00 €	8,00 €	9,00 €	7,50 €	12,00 €	8,50 €	8,00 €	8,00 €
Precio medio MENÚ	15,50 €	16,00 €	14,25 €	14,75 €	15,75 €	16,25 €	17,00 €	17,00 €
Precio medio CONS. EXTRA	8,00 €	5,50 €	7,25 €	5,25 €	10,50 €	5,75 €	5,50 €	5,50 €
Precio medio TOTAL	11,75 €	10,75 €	10,25 €	10,25 €	10,00 €	13,13 €	11,25 €	11,25 €

Al poner en relación estos precios públicos resultantes de cada combinación de métodos con los vigentes del MOD18 (recordemos: *Menú I, 14 €; Menú II, 20 €; Consumición extra bar, 3 €; Consumiciones extra coctel, 8 €*), merecen destacarse varias observaciones:

- I. En primer lugar, de forma general, los modelos de afiliación simple subprecian los precios o los costes atribuidos a las consumiciones extra e infravaloran los precios o costes de los menús, sobre todo del menú del día, como resultado de asignar un mismo coste auxiliar a todos los servicios (sea cual sea su coste alimentario). Esto ocurre hasta tal punto que llega a generar unos precios de consumiciones extra poco asumibles, como en el caso de la PROYECCIÓN SIMPLE o la IMPUTACIÓN SIMPLE. Es más, teniendo en cuenta que la consumición extra de bar puede consistir en una cerveza u o un refresco, tampoco es un precio aceptable los 5,50 € del modelo REDUCCIÓN SIMPLE.
- II. En segundo lugar, se puede observar que, de forma generalizada, los modelos de afiliación proporcional bajan los precios públicos del MOD18. Esta reducción de precios es mayor en el caso del modelo de REDUCCIÓN PROPORCIONAL (con un precio promedio de 10,00 €) y en el caso del Menú I (Infantil) cuyo precio se reduce en todos los modelos -tanto de tipo simple como proporcional-.

En todo caso, manteniendo los parámetros de la distribución de servicios del ARP19, se puede calcular el importe de los ingresos potenciales que obtendríamos con la propuesta de precios de cada modelo. Además, es posible comparar y conocer la diferencia entre estos ingresos potenciales de cada modelo y los ingresos que se obtendrían con los precios vigentes, siempre en el supuesto de ARP19 (39.733 €). En este caso, es fácil suponer que los modelos que más reduzcan los precios y, por tanto,

6 Con el fin de hacer los promedios de este modelo comparables con el resto, sus cálculos no incluye el Menú III (Degustación).
 7 Debe recordarse que esta distribución es de 16 menús infantiles; 1822 menús del día; 925 consumición de bar; 33 consumiciones de coctel.

12

obtengan menos ingresos, obtendrán un balance negativo, y viceversa. Los resultados son los siguientes:

		PRECIOS PÚBLICOS DE LOS 6 MODELOS					
		PROYECCIÓN		REDUCCIÓN		IMPUTACIÓN	
MÉTODO DE ESTIMACIÓN C.I.		SIMPLE	PROPORCIONAL	SIMPLE	PROPORCIONAL	SIMPLE	PROPORCIONAL
MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN DE C.I.		39.947,00 €	39.701,00 €	36.997,50 €	36.995,50 €	41.022,00 €	41.347,50 €
INGRESOS POTENCIALES		39.733,00 €	39.733,00 €	39.733,00 €	39.733,00 €	39.733,00 €	39.733,00 €
INGRESOS PRECIOS VIGENTES		114,00 €	-32,00 €	-3.125,50 €	-2.997,50 €	2.090,00 €	1.814,50 €
Balance		0,29%	-0,08%	-7,99%	-7,69%	5,28%	4,57%

En la tabla se observa que los ingresos potenciales de los modelos de proyección son los que más se ajustan a los ingresos que habría con los precios actuales, siendo esto normal ya que la lógica de cálculo de estos modelos se basa en la proyección de los costes unitarios que se establecían en el MOD18. Por otro lado, los modelos de reducción que son los que disminuyen en mayor medida los precios son los que muestran más diferencias con los ingresos con precios vigentes, y los modelos de imputación con los precios más altos-obtienen más ingresos que en el escenario de precios actuales.

No obstante, es importante resaltar aquí que un importe de ingresos mayor, menor o igual al del escenario de importes actuales no implica un mejor o peor ajuste de los ingresos con los costes reales de la actividad, que es lo que se pretende al diseñar y escoger un modelo. En este sentido, se elabora la siguiente tabla que calcula la diferencia entre los ingresos potenciales de cada modelo y los costes totales calculados bajo los parámetros de cada uno de los modelos.

		PRECIOS PÚBLICOS DE LOS 6 MODELOS					
		PROYECCIÓN		REDUCCIÓN		IMPUTACIÓN	
MÉTODO DE ESTIMACIÓN C.I.		SIMPLE	PROPORCIONAL	SIMPLE	PROPORCIONAL	SIMPLE	PROPORCIONAL
MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN DE C.I.		39.947,00 €	39.701,00 €	36.997,50 €	36.995,50 €	41.022,00 €	41.347,50 €
INGRESOS POTENCIALES		39.733,00 €	39.733,00 €	36.664,00 €	36.664,00 €	41.913,56 €	41.913,56 €
Costes Totales Estimados		114,00 €	-32,00 €	-66,50 €	-271,50 €	-80,75 €	-366,05 €
Balance		0,29%	-0,08%	-0,18%	0,24%	-0,22%	-0,87%

Todos los modelos calculan los precios públicos en función de los costes totales calculados, por lo que este desajuste -como vemos- no puede ser muy elevado, ya que es efecto del redondeo de precios. De esta manera, en ningún caso supera una diferencia de $\pm 1\%$ de los costes totales.

3.1. Propuesta final de precios públicos:

Desde un punto de vista técnico, en este informe seleccionamos como más riguroso el modelo de la **REDUCCIÓN PROPORCIONAL**. Las razones son las siguientes:

- En primer lugar, se descartan los **MODELOS SIMPLES** porque parece más lógico y razonable aplicar los costes de servicios auxiliares de forma proporcional al coste alimentario que aplicarlo de forma uniforme. Además, estos modelos sobre precian en exceso las consumiciones extra. Los gastos auxiliares que se precian para la conservación, elaboración, limpieza y demás procesos relacionados con un servicio de consumo extra deberían ser menores que los de un servicio de menú.

- En segundo lugar, de entre los **MODELOS PROPORCIONALES**, el modelo de **REDUCCIÓN PROBABILMENTE** es el que tiene una estrategia de cálculo más sencilla: "si para X comensales se estimaron Y euros de coste total, para X' se estiman Y' costes, reduciendo, en este caso, el coste de los menús de forma proporcional al coste unitario de los mismos". Pero eso también lo hace más preciso y oportuno ante la ausencia de datos reales de costes de 2019. Además, este modelo es el único cuya información de partida los costes totales MOD18 está extralida por completo y de forma directa de la consulta a personal de las escuelas de hostelería, el resto de modelos tienen como punto de partida datos que han sido objeto de alguna operación previa para poder ser empleados:

- 1) El modelo de **PROYECCIÓN** para su aplicación parte de los costes unitarios: Algunos de estos costes unitarios, que no se incluyen en el MOD18 han sido deducidos o han sido producto de extrapolaciones y debería ser objeto de revisión y validación de los expertos.
- 2) El modelo de **IMPUTACIÓN** establece unos criterios de asignación al aula-restaurante, que si bien se consideran los más adecuados (55% de costes auxiliares y 90% de costes alimentarios de los días de apertura del aula-restaurante), pueden ser objeto de mayor especificación y aliteración en función del concepto del coste auxiliar o alimentación concreto y, además, requieren de una revisión y validación por parte del personal experto.

En consecuencia con lo anterior, esta evaluación, con las limitaciones de información que se tienen, concluye que la propuesta más adecuada y acorde a la realidad es la que constituyen los costes estimados y los precios públicos resultantes del modelo de **REDUCCIÓN PROPORCIONAL**. Finalmente, se muestra un resumen de los datos principales de esta propuesta.

COSTES ESTIMADOS	
COSTES TOTALES ANUALES	26.993,36 €
COSTES AUXILIARES ANUALES	9.704,64 €
COSTES TOTALES ANUALES	36.698,00 €
COSTES UNITARIOS	
MENU I (homb) *	11,00 €
MENU II (Dor día)	18,44 €
MENU III (Depsalada)	-
CONS. EXTRA (Bañ)	2,82 €
CONS. EXTRA (Cochi)	7,56 €

PRECIOS PÚBLICOS		MOD18		DIFERENCIA	
		REDUCCIÓN			
MENU I (homb) *	11,00 €	14,00 €	20,00 €	-3,00 €	-4,00 €
MENU II (Dor día)	18,50 €	-	50,00 €	-50,00 €	-50,00 €
MENU III (Depsalada)	3,00 €	-	3,00 €	0,00 €	0,00 €
CONS. EXTRA (Bañ)	7,50 €	-	8,00 €	-0,50 €	-0,50 €
CONS. EXTRA (Cochi)	14,75 €	-	17,00 €	-2,25 €	-2,25 €
Prezzo medio CONS. EXTRA	5,25 €	-	5,60 €	-0,35 €	-0,35 €
Prezzo medio TOTAL	10,08 €	-	11,25 €	-1,17 €	-1,17 €



Anexo V. Guion de entrevista focal al panel de personas expertas



Junta de Andalucía
Consejería de Empleo,
Formación y Trabajo Autónomo
SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO

CUESTIONARIO DE PARTICIPACIÓN

-GRUPO DE PERSONAS EXPERTAS-



Unidad de Evaluación / SGJP
D. Gerencia/Servicio Andaluz de Empleo

PRESENTACION:

Este cuestionario forma parte de los trabajos de evaluación que se están desarrollando en torno al sistema de cálculo y fijación de precios para la participación del público en las actividades formativas de las aulas-restaurante de las Escuelas de Formación Profesional en Hostelería del Servicio Andaluz de Empleo.

Usted ha recibido este cuestionario porque ha sido seleccionado como persona experta en alguna de las materias que forman parte del análisis que se está realizando.

CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

El cuestionario está formado por siete bloques de preguntas (identificados con las letras, de la A-g). Asimismo, le solicitamos que haga uso de los espacios en blanco para sus comentarios y/o aclaraciones de sus respuestas. Dichas anotaciones tendrán especial valor para el equipo evaluador en la comprensión e interpretación de la información recopilada.

Se recomienda la cumplimentación del cuestionario de manera coordinada entre las personas pertenecientes a su misma escuela que también hayan sido seleccionadas para colaborar en esta evaluación (hasta un máximo de 3 por escuela).

Se establece un plazo máximo de 10 días para la cumplimentar el cuestionario. Una vez cumplimentado se deberá remitir por correo electrónico a la dirección que aparece abajo. Igualmente, puede utilizar esta misma dirección para trasladar cualquier consulta o duda sobre dicho cuestionario:

evaluacion.ssc@juntadeandalucia.es

¡LE AGRADECEMOS DE ANTEMANO SU COLABORACIÓN!

NOTA CONFIDENCIALIDAD:

La información recopilada a través de este cuestionario solo será utilizada con los fines y objetivos de esta evaluación, haciéndose un tratamiento y análisis anonimizado de las respuestas proporcionadas.

BLOQUE A. DATOS INICIALES DE CONTEXTO

En primer lugar, y antes de exponer algunos de los resultados obtenidos en las fases ya finalizadas de esta evaluación respondida a unas cuestiones iniciales para contextualizar la escuela de hostelería de referencia y el servicio de restauración (esté ya en funcionamiento, o se prevea poner en marcha en un futuro).

A1) Datos de la/s persona/s que cumplimentó/n este cuestionario:

	Nombre completo	Cargo/ Puesto ocupado
Participante 1		
Participante 2		
Participante 3		

A2) Datos referentes a la escuela y aula-restaurante.

A2.1. ¿En qué municipio y provincia se localiza la escuela de hostelería?

Municipio: Provincia:

A2.2. Capacidad máxima del aula-restaurante, entendido como el número máximo de comensales por día a los que puede servir un servicio de tipo menú (Si aún no se dispone de servicio de restauración realice una valoración en función de las características de su escuela).

Nº de comensales:

A2.3. ¿Cuántos días abre de forma aproximada la escuela de formación al año?

Nº de días de apertura de la escuela:

A2.4. ¿Cuántos días abre o abriría de forma aproximada el aula-restaurante al año?

Nº de días de apertura del aula-restaurante:

A3) Datos sobre los servicios incluidos en la carta.

A3.1. Para cerrar este bloque de preguntas, le pedimos que nos indique la composición de cada uno de los menús que actualmente son ofrecidos al público participante. Esto es, el número de servicios que incluye cada menú (Si un servicio no está incluido en un menú deje la casilla en blanco).

Nota: en el caso de que algún menú no se haya servido nunca, nos gustaría que nos indicara cómo se configuró teóricamente desde un principio.

	Menú I (Infantil)	Menú II (Del Día)	Menú III (Degustación)
Entrante frío			
Entrante caliente			
Primer plato			
Segundo plato			
Postre			
Café			
Consumición bar*			
Consumición cóctel			
Maridaje**			

* Independientemente de las consumiciones que puedan estar incluidas en el maridaje, en su caso.

**Si considera que el menú debe servirse con un maridaje, indique el número total de copas de vino que se servirán.

ESPACIO RESERVADO PARA OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES:

BLOQUE B. PATRONES DE CONSUMO

La Orden reguladora de los precios públicos de las escuelas de hostelería vigente, contempla en la actualidad **5 tipos de servicios**:

SERVICIOS	TIPO
Menú	> I (Infantil)
	> II (Del día)
	> III (Degustación)
Consumiciones extra	> Bar > Cofetería

Sin embargo, los resultados del análisis¹ muestran que, entre los **servicios de menús**, el de tipo III (de degustación) no se ha ofrecido nunca, siendo la distribución de servicios de menú la siguiente:

TIPO	Número	%
Menú I (Infantil)	50	0,9%
Menú II (Del Día)	5.593	99,1%
Menú III (Degustación)	0	0%
Total	5.643	100%

Por su parte, los resultados del análisis de los servicios correspondientes a las **consumiciones extra** son los siguientes:

TIPO	Número	%
Consumición Extra (Bar)	2.353	94,7%
Consumición Extra (Cofetería)	133	5,3%
Total	2.486	100%

¹ Los resultados que se muestran en este cuestionario son fruto del análisis realizado en la 1ª fase de evaluación ya finalizada, en torno a los servicios de restauración en activo (escuelas de La Consula y La Fonda, ambos en la provincia de Málaga). Los datos tratados corresponden a los servicios ofrecidos durante el período comprendido entre el 15-05-2008 y el 13-02-2020.

De estos resultados se obtienen también los siguientes **patrones de consumo o ratios**.

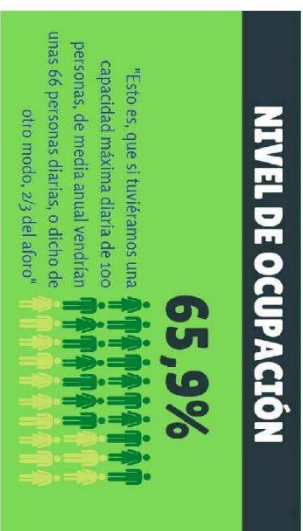
PATRONES DE CONSUMO
> Por cada 100 servicios de menús se sirven 53 consumiciones extra
> Por cada 100 menús del día se sirve 1 menú infantil

B1. Suponiendo que se mantuvieran los mismos menús tal y como se configuran actualmente, ¿considera que estos patrones de consumo se van a mantener estables en el futuro?

- Si, se van a mantener estables en el futuro.....
- No se van a mantener estables en el futuro.....

ESPACIO RESERVADO PARA OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES:

Los resultados del análisis indican que el número medio de plazas diarias que se cubren en el aula-restaurante de La Consula es de 38 comensales, y en La Fonda de 22 comensales. En términos relativos y en función de la **capacidad máxima diaria** -entendida como el número máximo de comensales diarios atendidos según los pagos telemáticos realizados en el año 2019 en las escuelas- supone un nivel de ocupación del 66% aproximadamente en ambas escuelas.





- B2. Teniendo en cuenta este nivel de ocupación y, además, su impacto sobre la calidad de la formación práctica proporcionada al alumnado, **Indiquenos de las siguientes afirmaciones la que considere más adecuada:**
- Es un nivel de ocupación razonable, y hay que mantenerlo así para mantener la calidad de la formación práctica del alumnado.
 - Es un nivel de ocupación que se puede elevar, sin repercutir en la calidad de la formación práctica del alumnado (utilice el espacio en blanco para especificar cuánto)
 - Es un nivel de ocupación que se debe disminuir, para mejorar la calidad de la formación práctica del alumnado (utilice el espacio en blanco para especificar cuánto)

ESPACIO RESERVADO PARA OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES:

BLOQUE C. GESTIÓN CONTABLE

Una de las dificultades para conocer con exactitud los costes directos e indirectos- derivados de la actividad de las aulas-restaurantes es que el registro de gastos se realiza de manera conjunta con otros gastos derivados de otras actividades formativas y del funcionamiento en general de la escuela. La clasificación utilizada en la actualidad para la gestión contable está vinculada a conceptos presupuestarios a los que hay que dar también respuesta, y que son:

CÓDIGO APLICACIÓN PRESUPUESTARIA (CONCEPTOS DE GASTO)	
<input type="radio"/> 212.00 Reparación / Mantenimiento	<input type="radio"/> COSTES INDIRECTOS
<input type="radio"/> 213.00 Maquinaria	<input type="radio"/> SERVICIOS AUXILIARES
<input type="radio"/> 221.00 Suministro eléctrico	
<input type="radio"/> 221.01 Suministro de agua	
<input type="radio"/> 221.02 Suministro gas	
<input type="radio"/> 221.05 Suministro alimentación	
<input type="radio"/> 221.09 Otros suministros	
<input type="radio"/> 221.15 Menaje hostelería	
<input type="radio"/> 227.00 Limpieza	
<input type="radio"/> 227.11 Lavandería	
<input type="radio"/> 603.00 Adquisición maquinaria	
<input type="radio"/> COSTES DIRECTOS	
<input type="radio"/> ALIMENTACIÓN	

C. Estrategia de Mejora de la Gestión Contable de los Gastos.

C.1. Según su conocimiento, ¿se podrían identificar de forma separada en el registro contable los gastos de alimentación -concepto 221.05- vinculados SOLO a la actividad formativa práctica de las aulas-restaurante?

- Si... (En caso afirmativo, por favor, indiquenos cómo)
 No... (En caso negativo, díganos el porqué)

ESPACIO RESERVADO PARA OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES:



C1.1. En el supuesto de articularse alguna herramienta para realizar esa contabilidad separada del concepto de gasto en alimentación, **¿qué grado de esfuerzo supondría esta tarea para la escuela?**

- 1. Nada de esfuerzo
- 2. Algo de esfuerzo.....
- 3. Bastante esfuerzo
- 4. Mucho esfuerzo.....

ESPACIO RESERVADO PARA OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES:

BLOQUE D. COSTE UNITARIO (C.U.) DE LOS SERVICIOS

Conocer el coste unitario de cada servicio es uno de parámetros clave para el modelo de fijación de precios públicos. Dicho coste comprende dos tipos de costes: costes directos, relativos a los alimentos necesarios para el servicio (gastos en alimentos) y los costes indirectos, relativos a los servicios auxiliares -de funcionamiento, luz, gas, etc.- asociados a los servicios disponibles (gastos en servicios auxiliares).

D1. En primer lugar, nos gustaría que nos indicara de la manera más precisa posible cuál es el **COSTE ALIMENTARIO** (escandalillos y copes) que puede derivarse de la elaboración de un servicio de cada tipo, tal y como están definidos actualmente. En caso de que el servicio pueda ser variado -como ocurre con las consumiciones extra bar, que pueden ser una copa del vino, una cerveza o agua-, haga un cálculo del promedio del servicio.

Nota: Si no se sirve algún servicio de los reflejados en el cuadro, deje la casilla en blanco. Asimismo, incluya en su valoración de los tres tipos de menús también las bebidas que éstos incluyan.

TIPO DE SERVICIOS	Coste alimentario (€)
Menú I (Infantil)	
Menú II (Del Día)	
Menú III (Degustación)	
Consumición extra bar	
Consumiciones extra coctel	

ESPACIO RESERVADO PARA OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES:



D2. Otra forma de conocer los costes unitarios de los servicios, tanto alimentarios como auxiliares, es identificando los gastos en los que incurre la actividad propia del aula-restaurante de entre los gastos totales de la escuela, lo que hemos denominado **IMPUTACIÓN DE COSTES**. Queremos conocer su opinión de cómo podríamos realizar esta imputación, para lo cual nos valdremos de un caso escenario de aula-restaurante estándar, basado en los datos analizados de los dos servicios de restauración actualmente en funcionamiento.

* Los datos de apertura, el número de comensales anual y promedio día de esa escuela estándar serían:

DATOS INICIALES / AÑO 2019	
DÍAS APERTURA ESCUELA DE HOSTELERÍA	220 días
DÍAS APERTURA AULA-RESTAURANTE	62 días (28,2%)
Nº DE COMENSALES/AÑO (prom.)	1.650
PROMEDIO COMENSALES AL DÍA	26,6

* Esa escuela estándar tendría los gastos anuales siguientes, y esta sería su distribución según días de apertura del aula-restaurante si el gasto de alimentación y de servicios auxiliares fuera igual cada día.

TOTALES ANUALES (2019)	DÍAS (220 días)	DISTRIBUCIÓN DE GASTOS	
		AULA RESTAURANTE CERRADA (72%)	AULA RESTAURANTE ABIERTA (28%)
GASTOS SERVICIOS AUXILIARES	100.000 €	454.54 €	72.000 €
GASTOS ALIMENTACIÓN	75.000 €	340.90 €	54.000 €
TOTAL GASTOS	175.000 €	795.45 €	126.000 €
			49.000 €

D2.1. Imputación de Gastos en Servicios Auxiliares.

Teniendo presente que los días de apertura del aula-restaurante son aproximadamente un 28% del total días que está abierta la escuela, y la distribución del gasto presentada en el cuadro anterior, nos gustaría que indicara qué cantidad de **gastos de servicios auxiliares** cree usted que se debería **imputar a la actividad del aula-restaurante** del total de esos gastos anuales de la escuela (100.000 €). Reflexione sobre ello, y díganos: **¿qué porcentaje cree usted que es el más adecuado de los subtotales a y b siguientes?**

SUBTOTAL A) Gastos de los días en los que el aula-restaurante está ABIERTO AL PÚBLICO (28.000 €).

- El 60% de los gastos correspondería al aula-restaurante (16.800 €).
- El 65% de los gastos correspondería al aula-restaurante (18.200 €).
- El 70% de los gastos correspondería al aula-restaurante (19.600 €).
- Otro porcentaje. Díganos ¿Cuál?

SUBTOTAL B) Gastos en días en los cuales el aula-restaurante está CERRADO AL PÚBLICO (72.000 €).

- El 0%, no se debe imputar ningún gasto los días en que está cerrada el aula.
- El 5% de los gastos correspondería al aula-restaurante aunque esté cerrada (3.600 €).
- El 10% de los gastos correspondería al aula-restaurante aunque esté cerrada (7.200 €).
- Otro porcentaje. Díganos, ¿Cuál?

D2.2. Imputación de Gastos directos en Alimentación.

Pensando ahora en los **gastos directos en alimentación** que conllevaría la actividad del aula-restaurante de esa misma escuela estándar (75.000 €), de las siguientes propuestas de imputación de gastos, **¿cuál sería, según su conocimiento, la más adecuada?** Como en la pregunta anterior, reflexione sobre dichos gastos de alimentación en dos supuestos diferentes: en los días de apertura del aula-restaurante y en los días en los que el aula-restaurante permanece cerrada.

SUBTOTAL A) Gastos en alimentación en los días en los cuales el aula-restaurante está ABIERTO AL PÚBLICO (21.000 €).

- El 80% de los gastos correspondería al aula-restaurante (16.800 €).
- El 90% de los gastos correspondería al aula-restaurante (18.900 €).
- El 100% de los gastos correspondería al aula-restaurante (21.000 €).
- Otro porcentaje. Díganos ¿Cuál?

SUBTOTAL B) Gastos en alimentación en los días en los cuales el aula-restaurante está CERRADO AL PÚBLICO (54.000 €).

- El 0%, no se debe imputar ningún gasto los días en que está cerrada el aula.
- El 5% de los gastos correspondería al aula-restaurante (2.700 €).
- El 10% de los gastos correspondería al aula-restaurante (5.400 €).
- Otro porcentaje. Díganos ¿Cuál?



BLOQUE E. PROPUESTAS DE PRECIOS DE LOS SERVICIOS

El análisis realizado en la fase I de evaluación ha permitido realizar diversos cálculos de costes unitarios de cara a poder disponer de diferentes opciones de precios públicos que vayan en la línea de las premisas incluidas en la normativa reguladora:

PREMISAS PARA LA FINACIÓN DE PRECIOS PÚBLICOS
> Se deben mantener unos precios que permitan la accesibilidad del público en general.
> Los precios no deben representar una competencia para el sector de la hostelería local.
> Los ingresos generados por la actividad deben cubrir el 100% del incremento del gasto generado por la apertura de las aulas-restaurante.

E. Métodos de Financiación de Precios Públicos

Haciendo uso de 3 métodos de estimación de los costes totales de las aulas-restaurantes (proyección, reducción o estimación), y de 2 métodos para la distribución de los costes en servicios auxiliares entre los servicios, se obtienen 6 OPCIONES de precios (identificados en el siguiente cuadro con letras de la A a la F).

E1. Teniendo presente la definición actual de cada uno de los servicios, a continuación, le pedimos que ordene las 6 opciones de precios que le presentamos en el siguiente cuadro en función a su grado de ajuste a las premisas indicadas. Para ello, haga uso de la última fila que aparece sombreada, donde el número 1 sería la opción de precios "más adecuada" y 6 la opción "menos adecuada".

Nota: En este cuadro no aparece el menú III (degustación), ya que este modelaje de precios se ha realizado en la base a los datos de actividad real de las aulas-restaurante en funcionamiento en el año 2019, periodo en el cual dicho menú no se ofreció.

METODO ESTIMACION COSTES TOTALES DEL AULA	PROYECCION	REDUCCION	IMPUTACION			
METODO DISTRIBUCION COSTES DE SERV. AUXILIARES	SIMPLE	PROPORCIONAL	SIMPLE	PROPORCIONAL		
TIPOLOGIA DE SERVICIOS	OPCIÓN A	OPCIÓN B	OPCIÓN C	OPCIÓN D	OPCIÓN E	OPCIÓN F
Menú I (Infantil)	12,50 €	12,00 €	11,50 €	11,00 €	13,50 €	12,50 €
Menú II (Del día)	18,50 €	20,00 €	17,00 €	18,50 €	18,00 €	21,00 €
Consumición Extra (Bar)	6,00 €	3,00 €	5,50 €	3,00 €	9,00 €	3,00 €
Consumición Extra (Cocina)	10,00 €	8,00 €	9,00 €	7,50 €	12,00 €	8,50 €
ORDENE LAS OPCIONES (del 1 a 6)						
	[E1] Sería la opción "más adecuada" y el 6 la "menos adecuada" a la realidad					

E2. Para cerrar este bloque de preguntas, nos gustaría conocer su opinión como persona experta en la temática sobre que precios finales deberían tener para el público los diferentes servicios incluidos en la carta del aula-restaurante, tal y como están definidos actualmente y teniendo presente las premisas expuestas como introducción a este Bloque E:

Tipología de Servicio	Precio final al público (€)
Menú I (Infantil)	
Menú II (Del Día)	
Menú III (Degustación)	
Consumición extra bar	
Consumición extra cocina	

ESPACIO RESERVADO PARA OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES:

BLOQUE F. CONFIGURACIÓN DE LOS SERVICIOS

Los datos obtenidos en el análisis han indicado que el menú III (degustación) no ha sido servido desde el inicio de la actividad. En este sentido, parece apropiado plantear la necesidad de reconfigurarlo o eliminarlo de la carta.

En esta línea se ha creado este apartado, con el objeto de recoger su opinión respecto a la composición de los menús actualmente vigentes (tipo I, II y III), sus costes y precios. La finalidad es conocer, en base a la experiencia adquirida en este periodo de actividad, cómo reconfiguraría estos servicios. No obstante, es importante tener presente que dicha configuración de los servicios, sus costes y precios finales deben atender a:

- (1) la finalidad formativa de la actividad.
- (2) las realidades territoriales diferentes.
- (3) las premisas ya mencionadas de **accesibilidad, competencia** no desial y **100% de cobertura del coste**.

F1. Teniendo en cuenta lo anterior, en su opinión, ¿cómo deberían configurarse los diferentes tipos de menús? Para ello, indiquenos el número de componentes que incluirá cada servicio (si no lo incluye, déjela la casilla en blanco):

Componentes	SERVICIOS		
	Menú I (Infantil)	Menú II (del día)	Menú III (degustación)
Entrante frío			
Entrante caliente			
Primer plato			
Segundo plato			
Postre			
Café			
Consumición bar*			
Consumición coctel			
Mantelaje**			

* Independientemente de las consumiciones que puedan estar incluidas en el mantelaje, en su caso.
 ** Si considera que el menú debe servirse con un mantelaje, indique el número total de copas de vino que se servirán.

ESPACIO RESERVADO PARA OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES:

F2. ¿Nos podría indicar exactamente el coste en alimentación -escandallos y copeos- y los precios finales para el público de los menús que acaba de configurar?

Coste en alimentación	Menú I Infantil	Menú II Del Día	Menú III Degustación
	(€)	(€)	(€)
Precio final al público*			

*El precio final al público incluye tanto el coste en alimentación como los costes indicados en servicios auxiliares.

ESPACIO RESERVADO PARA OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES:

F3. Igualmente, nos gustaría conocer su opinión sobre si sería conveniente establecer algún condicionante para poder ofrecer el menú III (de degustación). En caso afirmativo, por favor, ¿indicarnos del listado aquel o aquellos requisitos que deberían establecerse para que el menú de degustación pudiera ofrecerse en el aula-restaurante?

- Solo se debería ofrecer uno de los días de apertura del aula-restaurante al público.
- Solo se debería ofrecer a un grupo máximo de comensales por día. ¿Cuántos? _____
- Solo se debería ofrecer para reservas de un grupo mínimo de comensales. ¿Cuántos? _____
- Solo se debería ofrecer si se hace la reserva con varios días de antelación. ¿Cuántos? _____
- Otra/s condición/es ¿Cuál/es? (utilice el espacio para su descripción)

ESPACIO RESERVADO PARA OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES:



F.4. Por último, le pedimos el mismo ejercicio realizado para los menús, pero en este caso en relación con las consumiciones extra. Según su opinión, ¿que tipo de bebidas, costas y precios finales al público deben tener dichas consumiciones?

SERVICIOS	Consumición Extra Bar	Consumición Extra Cofel
¿Que tipo de bebidas incluye?		
Coste alimentación-copco- (€)		
Precio final al público (€)		

ESPACIO RESERVADO PARA OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES:

BLOQUE G. OTRAS CUESTIONES DE MEJORA

G1. Factor Territorial

Entre las cuestiones sobre la que nos gustaría saber su opinión sería la posibilidad de plantear alguna diferenciación de los precios del aula-restaurante, en relación con la situación contextual (capacidad adquisitiva del público potencial, costes de los insumos alimenticios, etc.) y ubicación en el territorio y características de la escuela. En este sentido, ¿considera que sería conveniente la aplicación de un factor territorial corrector de los precios de este tipo?

- Si... (Digamos el porque, y qué aspectos deberían tenerse en cuenta)
 No... (Digamos el porque)

ESPACIO RESERVADO PARA OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES:

G2. Procedimiento de pagos

El proceso de pago por parte del público participante se lleva a cabo a través TPV, y haciendo uso del modelo para las liquidaciones de pagos y tributos de hacienda (modelo 046). Reflexione por un instante e indiquenos: **¿cuáles son a su entender los puntos fuertes y aspectos de mejora de dicho proceso de pago?** Se ha reservado un espacio debajo para que, en caso de no tener el aula-restaurante aún en funcionamiento, pueda realizar cualquiera otra observación que considere oportuna.

G2.1. Puntos fuertes	G2.2. Aspectos de mejora



ESPACIO RESERVADO PARA OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES:

G3. Procedimiento y gestión de las reservas.

El análisis de los datos sobre las reservas llevadas a cabo en 2019 concluye que el proceso y gestión a través del formulario telemático *ad hoc* ha funcionado de manera eficiente (la variación del dato sobre servicios reservados y los servicios finalmente ofrecidos no supera el 1,4% del total). En su opinión, señale su grado de acuerdo o desacuerdo con dicha conclusión, donde 1 significa "totalmente" de acuerdo y 4 en "nada" de acuerdo (Si su escuela aún no dispone de servicio de restauración, seleccionar la opción 9. No procede):

- 1. Totalmente de acuerdo.....
- 2. Bastante de acuerdo.....
- 3. Algo de acuerdo.....
- 4. Nada de acuerdo.....
- 9. No procede.....

ESPACIO RESERVADO PARA OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES:

G4. Proceso de Seguimiento, Revisión y Evaluación Periódico.

También nos gustaría que nos proporcionara algún *feed back* sobre este ejercicio evaluativo que se está llevando en torno al modelo de cálculo y fijación de precios públicos. No olvide incluir en su reflexión si considera necesario sistematizar estas acciones de seguimiento y revisión de los precios públicos, como el que se está realizando y para el que se ha solicitado su colaboración..

ESPACIO RESERVADO PARA OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES:

G5. Consideraciones Finales

Por último, en el siguiente espacio puede indicarnos cualquier adaptación que quiera realizar sobre alguna de sus respuestas, así como para realizar cualquier otra aportación que considere oportuna.

ESPACIO RESERVADO PARA OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES:

¡MUCHAS GRACIAS POR SU TIEMPO Y COLABORACIÓN!