



CONTROL DE INVENTARIOS

Este documento define la manera recomendada de controlar el inventario.
Su importancia es reducir los costos y fugas con el menor costo administrativo.

PROBLEMA DEL EXCESO DE INVENTARIOS

Uno de los desafíos más grandes por el que casi todas las empresas han pasado es el exceso de inventario.

Un exceso de inventario puede traer graves problemas financieros a una empresa, pues él mismo forma parte de los activos. Si bien éstos incrementan el valor de la empresa, los activos necesitan una rápida salida a los mercados para los que fueron adquiridos; si esto no sucede el equilibrio financiero se deteriora.

El exceso de inventario forma parte de la gestión de cualquier departamento de logística y cadena de suministro. Esto no es más que la suma de un conjunto de ineficiencias que se pueden producir en otras fases.

Situaciones por las cuales podría generarse un exceso de inventario

- **La oferta supera la demanda.** Cambios en los patrones de compra, mayor competencia o condiciones económicas.
- **Errores en el departamento de compras.** Comprar productos en exceso, sin la demanda necesaria para su venta o a un precio que no permite ponerlos en el mercado de manera competitiva.
- **Errores en la prevención de ventas.** Un exceso de optimismo puede suponer que las existencias roten a un ritmo lento y generen un exceso de inventario.
- **Fallas en la administración de inventarios.** Se debe analizar las causas y atacar el problema de raíz.

Problemas que trae el exceso de inventarios.

- **Obsolescencia y caducidad.** No se pueden vender artículos caducos. Además de la pérdida de tirar el producto.
- **Problemas de flujo de efectivo.** El exceso de inventario no genera dinero en efectivo, ni saldos pendientes de clientes, lo que significa que una empresa puede tener problemas de liquidez. Esta situación podría conducir a un incremento del endeudamiento, aumentando los gastos por intereses.
- **Gastos adicionales.** La administración y el transporte del exceso de inventario, implica un gasto. Además del costo administrativo de verificar el inventario en exceso.
- **Fugas.** Las fugas se pueden incrementar por lo difícil de controlar un inventario excesivo.
- **Problemas de espacio y costos de almacenamiento.** El exceso de inventario ocupa un espacio que cuesta dinero. Si optimizamos y ocupamos el espacio necesario, ahorraremos dinero en almacenamiento, personal, suministros, seguros, etc.
- **Costo de oportunidad del capital.** Costo de tener el capital parado en lugar de generar intereses.

RECOMENDACION PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS

El principio básico es **tener solamente los inventarios suficientes para satisfacer las necesidades inmediatas** de ventas.

El control de inventarios implica dos decisiones básicas:

- Cuánto ordenar.
- Cuando ordenar.

Recomendación:

- Ordenar productos de acuerdo a 3 consideraciones:
 1. **Su demanda:** Mantener una existencia de los productos que se venden de acuerdo a su demanda. **Definir el máximo stock** de acuerdo a los reportes de:
 - **Compra sugerida.** Se basa en la información de consumo y la existencia actual.
 - **Rotación de inventarios.** Confirma los días rotación de la existencia actual.
 2. **Su caducidad:** **El stock máximo de inventarios no debe ser mayor a la caducidad del producto.** Se recomienda formar agrupaciones por caducidad y definir su máximo stock.
 3. **Suministro y temporada:** Considerar el tiempo en que se surte un producto por parte de los proveedores y los productos de temporada. Así mismo el tiempo de resurtido sobre todo en productos que son de temporada.

Control de caducidad:

- **La mercancía con caducidad más próxima es la primera a la que se le dará salida.** Primeras entradas, primeras salidas.
- **El acomodo de la mercancía perecedera** y con fecha de caducidad debe ser con forme a esta. Los productos más a la mano serán los que tengan la caducidad más próxima. Surtir la mercancía con la menor fecha de caducidad.
- No se recibirá por ningún motivo mercancía de baja fecha de caducidad se levantará un reporte de incidencia al proveedor y se avisará a la gerencia, chef o jefe de piso.

Cualquier duda, comunicarse a Sistemas Sierra.