Practica 2

Empresa:

La empresa PizzaHub se dedica a la preparación de pizza, la empresa tiene que analizar los costes de nueva línea de pizzas. Los productos son nuevas y exclusivas pizzas, de una calidad excelente.

El producto se fabrica en una planta de producción independiente y con personal dedicada exclusivamente a este producto. Se estima que se fabricarán 75000 pizzas anuales.

Para hacer una pizza , se necesita :

1. La masa

* 1 kg de harina de trigo de fuerza
* 560 ml litro de agua fría
* 25 gr. de sal
* 25 ml de aceite de oliva virgen extra
* 14 gr. de levadura fresca de panadero o bien levadura en grano liofilizada de panadería (4-5 g)

1. Ingredientes (Dependiendo del cliente)

* Átun
* Verduras
* Carne
* Pescado
* Salsa de Tomate
* Queso
* Especias
* Setas
* aceitunas

La carne y el pescado, tienen una serie de elementos que no son útiles en la pizza , como los huesos , la cabeza de pescado, elementos que aunque no se utilicen , entran en los gastos.Por ello , la empresa , ha decidido donar esos restos a los animales sin hogar.

Los ingredientes de la pizza se compran a distintos proveedores a un coste de :

1kg de harina vale 0,20€

0,150kg de carne vale