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. El producto es una nueva y exclusiva pizza, de una calidad excelente. El Producto tendrá un tamaño estándar de un radio de unos 16cm.

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

2 Ingredientes

* Jamón
* Salsa de Tomate
* Queso

En este caso, todos los ingredientes son aprovechables y no hay perdidas

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

1kg de harina vale 0,20€

1kg de Jamón vale 7 €( esa cantidad, cubriría unas 7 pizzas).

1Kg de sal cuesta 1€ (esa cantidad, cubriría unas 40 pizzas).

1kg de queso vale 5€ (esa cantidad, cubriría 10 pizzas).

1L de aceite de oliva virgen extra vale 5,40€ (esa cantidad, cubriría unas 40 pizzas).

1kg de levadura fresca de panadero cuesta 6.50€ (esa cantidad, cubriría unas 70 pizzas).

1kg de salsa de tomate cuesta 3€ (esa cantidad, cubriría unas 5 pizzas).

**Estos precios son exclusivos debido a que llevan descuentos por comprarlos en cantidades grandes.**

El proceso productivo de la pizza consta de una fase de la creación de la masa y la preparación de está, otra fase de embalaje y otra de envío.

La fase de creación de la masa, se hace aparte y lo realizarán 2 trabajadores, que tendrán q hacer unas 207 masas diarias. Para hacer 8 masa, se tarda 10min.

Dentro de la fase de creación de la pizza, el siguiente nivel, es el hacer la propia pizza, es decir, añadirle los ingredientes, de eso se encargarán otros 2 trabajadores. En el proceso de añadirle los ingredientes y hornear la pizza, se tardan otros 10 min para 8 pizzas.

En el proceso de embalaje y control de calidad, es llevado por 1 trabajador, que invierten unos 15 minutos en hacer el proceso de embalaje y control de calidad de 8 pizzas. Cabe añadir que, en este proceso, también se lleva el proceso de congelar las pizzas.

Y, por último, en la fase de distribución, será llevada por una empresa externa a PizzaHub.Esta empresa llamada “DEHL”, que ha fijado un presupuesto de unos 12.000€ al año.

Una vez analizadas las fases, pasaremos a los costes de fabricación de las pizzas.

En primer lugar, tenemos el alquiler de la planta donde se va llevar a cabo el proceso de producción. En este caso, tiene un coste de 10800€ anuales.

La luz anual tiene un coste de 4200€ y el agua tiene un coste anual de 1800€.

En cuanto al material de producción (amasadoras, hornos, neveras, maquinas que realizan el embalaje, etc), tienen un coste de unos 100000€ y una vida útil de unos 15 años. Pero estas máquinas necesitan un mantenimiento, y ese mantenimiento costaría unos 1000€ anuales.

En cuanto a las nóminas de los trabajadores de la empresa, a excepción de la administración, cobrarán unos 1300€ mensuales, teniendo en cuenta que hay unos 5 trabajadores, el coste anual, asciende a unos 78000€.Cabe destacar que los trabajadores podrán optar a premios en función de su productividad, a sí que si ajustamos más el salario de los trabajadores , sería de unos 83000€.