

Ficha de producción			Departamento de COCINA			
COCINA		HOJA DE COSTE		FECHA:		01-sep-13
		NOMBRE DE LA RECETA				
Mousaka						
FICHA DE PRODUCCIÓN		1				
				CLAVE:	RACIONES	6
CÓDIGO DEL PRODUCTO	BEBIDAS E INGREDIENTES UTILIZADOS	UNI KG. LITROS	CANTIDAD	PESO NETO	PRECIO DE COMPRA	COSTE IMPORTE EUR
	cebolla	KG.	0,250		0,45	0,1125
	caldo vegetal	L.	0,150		3,5	0,5250
	Aceite de oliva	L.	0,040		3,23	0,1292
	Ajo	KG.	0,00		2,2	0,0022
	Champiñones	KG.	0,20		2,35	0,4700
	Tomates	KG.	0,50		0,68	0,3400
	Soja texturizada	KG.	0,10		3,9	0,3900
	Berenjena	KG.	0,50		0,95	0,4750
	queso rallado	KG.	0,05		6,65	0,3325
	huevos	UNI	3,00		1	3,0000
	yogourt natural	UNI	1,00		0,5	0,5000
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		0,00 €	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 6 pax			6,28 €
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		1,5691	COSTE POR PLATO			1,57 €
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		1,57 €	
MARGEN BRUTO		(%)	67		3,19 €	
PRECIO DE VENTA TEÓRICO				PRECIO DE VENTA TEÓRICO		4,75 €
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO				P. DE VENTA PSICOLOGICO		6,00 €
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	26,15		1,57 €	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	73,85		4,43 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	6,85			
COEFICIENTE Multiplicador		Teórico	4	REAL	5	
				PRECIO DE VENTA INICIAL		6,00 €
CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y GASTOS GENERALES						
COSTE DE PERSONAL 24%		2,10	GASTOS GENERALES 16%			0,96 €
OBSERVACIONES			PRECIO DE VENTA FINAL:			9,06 €
			IVA(%)		10	0,91 €
			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			9,97 €