Ficha de producción		Departamento de COCINA				
COCINA		IOJA DE COST	E			
			FECHA:		01-sep-13	
	NOMBRE DE LA RECETA					
		Batido de ι	ıvas			
	FICHA DE PRODUCCIÓN	1]			
		1	1	CLAVE:	RACIONES	4
CÓDIGO DEL	BEBIDAS E INGREDIENTES	UNI		PESO	PRECIO	COSTE
PRODUCTO	UTILIZADOS	KG.	CANTIDAD	NETO	DE	IMPORTE
	leche	LITROS L.	1,000		COMPRA 0,86	EUR 0,8600
	uva negra	KG.	0,400		1,65	0,8600
	azucar	RO.	0,100		1,03	0,1300
	azaoai		0,100		1,0	0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		0,00€	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 6 pax		1,65€	
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		0,4125	COSTE POR PLATO		0,41€	
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		0,41€	
MARGEN BRUTO		(%)	67		0,84 €	
	PRECIO DE VENTA TEÓRICO		PRECIO DE VENTA TEÓRICO		1,25€	
	PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBL		P. DE VENTA PSICOLOGICO		PSICOLOGICO	2,00€
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	20,63		0,41 €	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	79,38		1,59 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	12,38			
COEFICIENTE Multiplicador		Teórico	4	REAL	5	
			PRECIO DE VENTA INICIAL			2,00€
CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y GASTOS GENERALES						
	COSTE DE PERSONAL 24%	0,70	GASTOS GENERALES 16%			0,32 €
	OBSERVACIONES		PRECIO DE VENTA FINAL:			3,02 €
		IVA(%) 10			0,30€	

3,32 €

PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO