Ficha de producción		<u>Departamento de COCINA</u>				
COCINA		ioja de cost				
			FECHA:		01-sep-13	
	NOMBRE DE LA RECETA		/EDDLIDAC			
	FICHA DE PRODUCCIÓN	RRILLADA DE \	EKDUKAS			
	FICHA DE PRODUCCION]	CLAVE:	RACIONES	6
CÓDIGO DEL PRODUCTO	BEBIDAS E INGREDIENTES UTILIZADOS	UNI KG. LITROS	CANTIDAD	PESO NETO	PRECIO DE COMPRA	COSTE IMPORTE EUR
	Pimiento rojo	KG.	0,200		1,15	0,2300
	Pimiento verde	KG.	0,200		1,35	0,2700
	Cebolla	KG.	0,200		0,45	0,0900
	Champiñon	KG.	0,200		2,35	0,4700
	Berengena	KG.	0,200		0,99	0,1980
	Calabacín	KG.	0,20		0,75	0,1500
	Sal	KG.	0,05		0,29	0,0145
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		0,00€	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 6 pax		1,42 €	
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		0,3556	22	COSTE POR PLATO		0,36 €
OBJETIVO DEL COSTE MARGEN BRUTO		(%) (%)	33 67		0,36 € 0,72 €	
		(/0)	67	DRECIO DE VI		1,08 €
PRECIO DE VENTA TEÓRICO PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO			PRECIO DE VENTA TEÓRICO P. DE VENTA PSICOLOGICO		2,00 €	
	DRINK COSTE ACTUAL	(%)	17,78	F. DE VENTA	0,36 €	2,00 €
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	82,22		1,64 €	
		(70)	02,22		1,04 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	15,22			
COEFICIENTE Multiplicador		Teórico	4	REAL	5	2.00 €
PRECIO DE VENTA INICIAL CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y GASTOS GENERALES						2,00€
COSTE DE PERSONAL 24% 0,70 GASTOS GENERALES 16%						0,32 €
	OBSERVACIONES	0,70	PRECIO DE VENTA FINAL:			3,02 €
			IVA(%) 10			0,30 €
			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			3,32 €