Ficha de producción		Departamento de COCINA					
COCINA NOMBRE DE LA RECETA		HOJA DE COSTE FECHA:		01-sep-13			
		_	TECHA.		01-36p-13		
	Huevo rot	o sobre soja te	xturizada adoba	ada			
	FICHA DE PRODUCCIÓN	1	]				
				CLAVE:	RACIONES	4	
CÓDIGO DEL PRODUCTO	BEBIDAS E INGREDIENTES UTILIZADOS	UNI KG. LITROS	CANTIDAD	PESO NETO	PRECIO DE COMPRA	COSTE IMPORTE EUR	
	Huevos	UNI	4,000		0,03	0,1200	
	Soja texturizada	KG.	0,300		3,9	1,1700	
	Aceite de oliva	L.	0,100		2,94	0,2940	
	Pimentón dulce	KG.	0,025		5,02	0,1255	
	Vino blanco	L.	0,100		1,1	0,1100	
	Sal	KG.	0,020		0,3	0,0060	
	Oregano	KG.	0,02		3,8	0,0760	
						0,0000	
						0,0000	
						0,0000	
						0,0000	
i						0.0000	

			0,.00		.,	0,==00
	Sal	KG.	0,020		0,3	0,0060
	Oregano	KG.	0,02		3,8	0,0760
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
					17,09 €	
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		17,09 €	COSTE TOTA	TAL DE LOS INGREDIENTES 4 pax		1,90 €
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		0,4754		COSTE POR PLATO		0,48 €
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		0,48 €	
MARGEN BRUTO		(%)	67		0,97 €	1,44 €
PRECIO DE VENTA TEÓRICO				PRECIO DE VENTA TEÓRICO		
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO				P. DE VENTA PSICOLOGICO		3,00€
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	15,85		0,48€	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	84,15		2,52 €	
DIFER	DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		17,15			
	COEFICIENTE Multiplicador		4	REAL	5	
				PRECI	O DE VENTA INICIAL	3,00€
	CONTRIB	UCIÓN PERSONAL Y	GASTOS GENERALES	<b>S</b>		
COSTE DE PERSONAL 24%		1,05	GASTOS GENERALES 16%		0,48 €	
OBSERVACIONES			PRECIO DE VENTA FINAL:		4.53 €	

CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y GASTOS GENERALES							
COSTE DE PERSONAL 24%	1,05	GASTOS GENERALES 16%		0,48 €			
OBSERVACIONES	PRECIO DE VENTA FINAL:		4,53 €				
		IVA(%)	10	0,45 €			
	PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO		4,98 €				