

Ficha de producción				Departamento de COCINA		
COCINA		HOJA DE COSTE				
			FECHA:	01-sep-13		
NOMBRE DE LA RECETA						
Hamburguesa de lentejas y arroz con patatas fritas						
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
	Lentejas	KG.	0,150		1,32	0,1980
	maiz grano medio	KG.	0,125		4	0,5000
	Pimiento rojo	KG.	0,150		0,95	0,1425
	Cebolla	KG.	0,200		0,45	0,0900
	Huevo	UNI	1,000		0,03	0,0300
	Pan rallado	KG.	0,100		1	0,1000
	Aceite de oliva	L.	0,05		3,23	0,1615
	Sal	KG.	0,04		0,3	0,0120
	Pan de hamburguesa	Uni	4,00		1	4,0000
	Patata	KG.	0,40		0,32	0,1280
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
				0		0,0000
				0		0,0000
					12,60 €	
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		12,60 €	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 4 pax			5,36 €
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		1,3405	COSTE POR PLATO			1,34 €
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		1,34 €	
MARGEN BRUTO		(%)	67		2,72 €	
PRECIO DE VENTA TEÓRICO				PRECIO DE VENTA TEÓRICO		4,06 €
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO				P. DE VENTA PSICOLOGICO		5,00 €
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	26,81		1,34 €	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	73,19		3,66 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	6,19			
COEFICIENTE Multiplicador		Teórico	4	REAL	5	
				PRECIO DE VENTA INICIAL		5,00 €
CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y GASTOS GENERALES						
COSTE DE PERSONAL 24%		1,75	GASTOS GENERALES 16%			0,80 €
OBSERVACIONES			PRECIO DE VENTA FINAL:			7,55 €
			IVA(%)		10	0,76 €
			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			8,31 €