

Ficha de producción			Departamento de COCINA			
COCINA		HOJA DE COSTE		FECHA:		01-sep-13
		NOMBRE DE LA RECETA				
Canelones de berenjena						
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
	Berenjena	KG.	0,200		0,95	0,1900
	zanahoria	KG.	0,100		0,65	0,0650
	tomate triturado	KG.	0,300		1,3	0,3900
	Sal	KG.	0,05		0,29	0,0145
	Aceite de oliva	L.	0,10		2,94	0,2940
	soja texturizada	KG.	0,30		3,9	1,1700
	Cebolla	KG.	0,25		0,55	0,1375
	Ajo	KG.	0,02		2,25	0,0450
	queso rallado	KG.	0,20		6,65	1,3300
	patatas	KG.	0,30		0,32	0,0960
	nata de soja	L.	0,10		7,5	
	huevos	UNI	4,00		0,03	
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		0,00 €	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 6 pax			3,73 €
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		0,9330	COSTE POR PLATO			0,93 €
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		0,93 €	
MARGEN BRUTO		(%)	67		1,89 €	
PRECIO DE VENTA TEÓRICO				PRECIO DE VENTA TEÓRICO		2,83 €
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO				P. DE VENTA PSICOLOGICO		3,00 €
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	31,10		0,93 €	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	68,90		2,07 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	1,90			
COEFICIENTE Multiplicador		Teórico	4	REAL	5	
				PRECIO DE VENTA INICIAL		3,00 €
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 €