

Ficha de producción			Departamento de COCINA			
COCINA		HOJA DE COSTE		FECHA:		01-sep-13
NOMBRE DE LA RECETA						
Patatas revolconas con seitán						
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
	Patata	KG.	0,500		0,43	0,2150
	Cebolla	KG.	0,100		0,55	0,0550
	Seitán	KG.	0,300		24	7,2000
	Aceite de oliva	L.	0,050		3,23	0,1615
	Pimentón dulce	KG.	0,020		6	0,1200
	Sal	KG.	0,020		0,3	0,0060
	Vino Blanco	L.	0,050		1,1	0,0550
	Oregano	KG.	0,03		3,8	0,1140
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
				0		0,0000
				0		0,0000
					39,41 €	
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		39,41 €	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 4 pax			7,93 €
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		1,9816	COSTE POR PLATO			1,98 €
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		1,98 €	
MARGEN BRUTO		(%)	67		4,02 €	
PRECIO DE VENTA TEÓRICO				PRECIO DE VENTA TEÓRICO		6,00 €
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO				P. DE VENTA PSICOLOGICO		6,00 €
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	33,03		1,98 €	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	66,97		4,02 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	-0,03			
COEFICIENTE Multiplicador		Teórico	4	REAL	5	
				PRECIO DE VENTA INICIAL		6,00 €
CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y GASTOS GENERALES						
COSTE DE PERSONAL 24%		2,10	GASTOS GENERALES 16%			0,96 €
OBSERVACIONES			PRECIO DE VENTA FINAL:			9,06 €
			IVA(%)		10	0,91 €
			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			9,97 €