

Ficha de producción			Departamento de COCINA			
COCINA		HOJA DE COSTE		FECHA:		01-sep-13
NOMBRE DE LA RECETA						
Tempura de verduras						
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
	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
	Zanahoria	KG.	0,200		0,65	0,1300
	Champiñon	KG.	0,200		2,35	0,4700
	Berengena	KG.	0,200		0,99	0,1980
	Calabacín	KG.	0,200		0,75	0,1500
	Cerveza	L.	0,50		2	1,0000
	Harina de trigo	KG.	0,50		0,7	0,3500
	Sal	KG.	0,05		0,29	0,0145
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
				0		0,0000
				0		0,0000
					10,68 €	
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		10,68 €	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 4 pax			2,90 €
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		0,7256	COSTE POR PLATO			0,73 €
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		0,73 €	
MARGEN BRUTO		(%)	67		1,47 €	
PRECIO DE VENTA TEÓRICO				PRECIO DE VENTA TEÓRICO		2,20 €
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO				P. DE VENTA PSICOLOGICO		3,00 €
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	24,19		0,73 €	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	75,81		2,27 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	8,81			
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 €