

Ficha de producción			Departamento de COCINA			
COCINA		HOJA DE COSTE				
			FECHA:	01-sep-13		
NOMBRE DE LA RECETA						
Batido de frutos del bosque						
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
	Leche	L.	1,000		0,86	0,8600
	Frutos del bosque	KG.	0,400		4,7	1,8800
	Azúcar	KG.	0,100		1,3	0,1300
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		0,00 €	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 6 pax			2,87 €
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		0,7175	COSTE POR PLATO			0,72 €
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		0,72 €	
MARGEN BRUTO		(%)	67		1,46 €	
PRECIO DE VENTA TEÓRICO				PRECIO DE VENTA TEÓRICO		2,17 €
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO				P. DE VENTA PSICOLOGICO		3,00 €
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	23,92		0,72 €	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	76,08		2,28 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	9,08			
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 €