

Ficha de producción			Departamento de COCINA			
COCINA		HOJA DE COSTE		FECHA:		01-sep-13
		NOMBRE DE LA RECETA				
Lasaña de setas						
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
	Champiñon	KG.	0,300		1,65	0,4950
	Seta de cardo	KG.	0,300		2	0,6000
	Sal	KG.	0,05		0,29	0,0145
	Aceite de oliva	L.	0,10		2,94	0,2940
	Pasta lasaña	KG.	8,00		1	8,0000
	Cebolla	KG.	0,25		0,38	0,0950
	Ajo	KG.	0,02		2,25	0,0450
	Harina de trigo	KG.	0,05		0,7	0,0350
	Leche de soja	L.	1,00		1,5	1,5000
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		0,00 €	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 6 pax			11,08 €
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		2,7696	COSTE POR PLATO			2,77 €
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		2,77 €	
MARGEN BRUTO		(%)	67		5,62 €	
PRECIO DE VENTA TEÓRICO				PRECIO DE VENTA TEÓRICO		8,39 €
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO				P. DE VENTA PSICOLOGICO		9,00 €
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	30,77		2,77 €	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	69,23		6,23 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	2,23			
COEFICIENTE Multiplicador		Teórico	4	REAL	5	
			PRECIO DE VENTA INICIAL			9,00 €
CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y GASTOS GENERALES						
COSTE DE PERSONAL 24%		3,15	GASTOS GENERALES 16%			1,44 €
OBSERVACIONES			PRECIO DE VENTA FINAL:			13,59 €
			IVA(%)		10	1,36 €
			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			14,95 €