

Ficha de producción			Departamento de COCINA			
COCINA			HOJA DE COSTE			
NOMBRE DE LA RECETA				FECHA:	01-sep-13	
Falafel						
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
	garbanzos	KG.	0,200		1,47	0,2940
	rebanada de pan del día anterior	KG.	0,025		0,7	0,0175
	cebolla	KG.	0,150		0,45	0,0675
	dientes de ajo	KG.	0,100		2,95	0,2950
	perejil recién picado	KG.	0,010		1	0,0100
	comino molido	KG.	0,010		6,4	0,0640
	sal	KG.	0,01		0,3	0,0030
	pimienta negra	KG.	0,01		9	0,0450
	harina de trigo	KG.	0,04		0,56	0,0224
	Impulsor	KG.	0,01		8,55	0,0855
	lechuga romana	KG.	0,10		1,75	0,1750
	aceite girasol	L.	0,10		1,76	0,1760
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
				0		0,0000
				0		0,0000
					34,89 €	
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		34,89 €	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 4 pax			1,25 €
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		0,3137	COSTE POR PLATO			0,31 €
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		0,31 €	
MARGEN BRUTO		(%)	67		0,64 €	
PRECIO DE VENTA TEÓRICO				PRECIO DE VENTA TEÓRICO		0,95 €
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO				P. DE VENTA PSICOLOGICO		2,10 €
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	14,94		0,31 €	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	85,06		1,79 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	18,06			
COEFICIENTE Multiplicador		Teórico	4	REAL	5	
				PRECIO DE VENTA INICIAL		2,10 €
CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y GASTOS GENERALES						
COSTE DE PERSONAL 24%		0,74	GASTOS GENERALES 16%			0,34 €
OBSERVACIONES			PRECIO DE VENTA FINAL:			3,17 €
			IVA(%)		10	0,32 €
			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			3,49 €