

ASIGNACIÓN DEL PRECIO CORRECTO

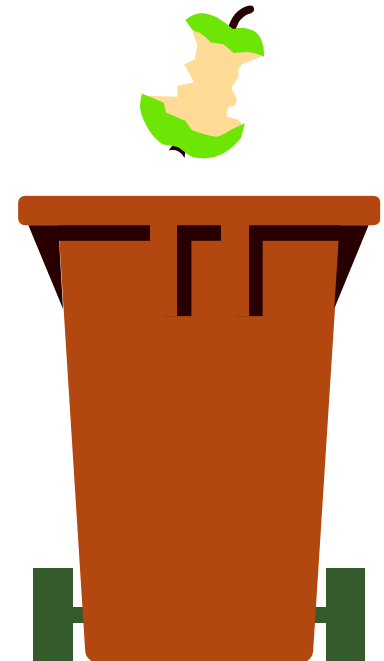


CONFERENCISTA

CARLOS ALBERTO TRUJILLO GIRALDO

PORQUÉ SE PIERDE EL DINERO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

- **FUGAS**
 - INTERNAS (DESPERDICIO, CONSUMO)
 - EXTERNAS (SALIDAS SIN CONTROL)
- **PRECIOS DE VENTA**
 - ERROR EN LA DETERMINACIÓN
 - DESCUENTOS COMERCIALES
- **COSTOS DE MATERIA PRIMA**
 - INGREDIENTES QUE SE OMITEN
 - COSTOS DESACTUALIZADOS



DE QUE DEPENDE EL PRECIO DE VENTA

- DE LA UBICACIÓN
- DE LA COMPETENCIA
- DEL TIPO DE CLIENTELA
- DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO
- DE LA UTILIDAD DESEADA



LA RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN

- **CONTIENE:**
 - **INGREDIENTES**
 - **CANTIDADES**
 - **UNIDADES**
 - **MÉTODO DE PREPARACIÓN**
 - **MISE EN PLACE**
 - **FOTO DEL PLATO TERMINADO**



LA RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS

- **CONTIENE:**
 - **INGREDIENTES**
 - **CANTIDADES**
 - **UNIDADES**
 - **COSTOS UNITARIOS Y TOTALES**
 - **DETERMINACIÓN DEL PRECIO DE VENTA**

RECETA ESTÁNDAR CON COSTOS		P60	CÓDIGO	0169	
LOMO SALTADO		RESTAURANTE	PORCIONES	1	
CÓDIGO	INGREDIENTES	CANTI-DAD	UNI-DAD	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
0328	lomo de res	200,00	GR	23,60	4.720,00
0020	Jengibre polvo	3,00	GR	37,00	111,00
0138	Cebolla cabezona blanca	45,00	GR	3,78	170,10
0146	Cilantro	7,00	GR	2,68	18,76
0241	Tomate Chonto	60,00	GR	2,24	134,40
0546	Pimienta negra molida	0,25	GR	19,72	4,93
0557	Sal	0,50	GR	0,66	0,33
0603	Ajo	3,00	GR	7,84	23,52
0943	Pasta de ají amarillo	7,00	GR	22,97	160,78
0363	Aceite Quality	20,00	CC	4,68	93,63
0912	Salsa soya	30,00	GR	6,92	207,63
0586	Vinagre blanco	10,00	CC	1,95	19,47
0944	pisco	10,00	CC	68,41	684,08
5022	ARROZ BLANCO	263,17	GR	1,07	281,87
5023	PAPA DORADA	111,86	GR	2,37	265,29
COSTO INGREDIENTES PREPARACIÓN (CTI)=SUMATORIA VALORES TOTALES					6.895,79
COSTO DE LA PORCIÓN INICIAL (CPI)=CTI / N° PORCIONES					6.895,79
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN (MEOV)=CPI*%MEOV				MEOV= 3,50%	241,35
COSTO DE LA PORCIÓN FINAL (CPF)=CPI + MEoV					7.137,14
%COSTO MATERIA PRIMA ESTABLECIDO POR LA GERENCIA					30,00%
PRECIO POTENCIAL DE VENTA (PPV)=CP / %CMP					23.790,47
PRECIO REAL DE VENTA (PRV)=PC/(1+%IVA) ^{PSS}					24.138,00
%REAL DE COSTO INICIAL = CPI/PRV					28,57%
%REAL DE COSTO FINAL = CPF/PRV					29,57%
IVA GENERADO AL VENDER CADA PORCIÓN					3.862,00
PRECIO CARTA (PC)=PPV*(1+%IVA) Y REDONDEAR.MAS				MLS	28.000,00

EL % COSTO MATERIA PRIMA

- ELIJA EL % DE COSTO MATERIA PRIMA PARA OBTENER PRECIOS ADECUADOS SEGÚN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS.
- EL % COSTO MATERIA PRIMA DEBE SER DIFERENTE SEGÚN EL GRUPO DE INVENTARIO:

- CARNES
- AVES
- PESCADOS
- MARISCOS



EL % COSTO MATERIA PRIMA SEGÚN GRUPO DE CÁRNICOS

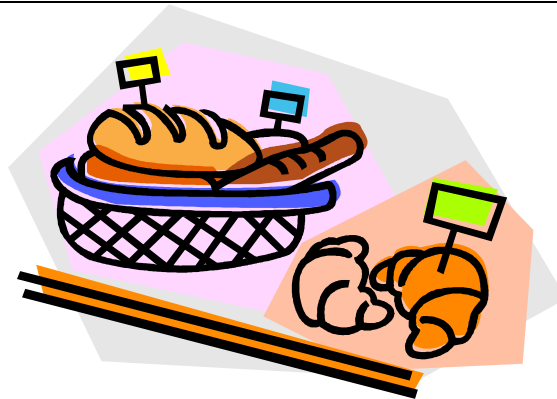
GRUPO INVENTARIO	CARNES	AVES	PESCADOS	MARISCOS
COSTO MATERIA PRIMA	6.500,00	4.500,00	8.500,00	12.000,00
PORCENTAJE COSTO MATERIA PRIMA	35,00%	25,00%	40,00%	50,00%
PRECIO POTENCIAL DE VENTA	18.571,43	18.000,00	21.250,00	24.000,00
PRECIO CARTA EN MILES DE PESOS	22.000,00	21.000,00	25.000,00	28.000,00
IVA GENERADO EN LA VENTA	3.034,00	2.897,00	3.448,00	3.862,00
PRECIO REAL DE VENTA	18.966,00	18.103,00	21.552,00	24.138,00

% COSTO MATERIA PRIMA TOTAL DEL RESTAURANTE

GRUPO INVENTARIO	CARNES	AVES	PESCADOS	MARISCOS	TOTALES
PORCENTAJE COSTO MATERIA PRIMA	35,00%	25,00%	40,00%	50,00%	
UNIDADES VENDIDAS AÑO	12.480	10.920	4.680	1.560	29.640
POPULARIDAD	42,11%	36,84%	15,79%	5,26%	100,00%
% COSTO MATERIA PRIMA PONDERADO	14,74%	9,21%	6,32%	2,63%	32,89%

PARTES DE UN PRECIO DE VENTA

COSTO DE LA MATERIA PRIMA	32,89%
COSTO DE MANO DE OBRA	21,15%
GASTOS OPERACIONALES	15,14%
UTILIDAD OPERACIONAL	30,82%
PRECIO REAL DE VENTA	100,00%



QUE PASA SI USO EL MISMO % COSTO MATERIA PRIMA?

GRUPO INVENTARIO	CARNES	AVES	PESCADOS	MARISCOS
COSTO MATERIA PRIMA	6.500,00	4.500,00	8.500,00	12.000,00
PORCENTAJE COSTO MATERIA PRIMA	32,89%	32,89%	32,89%	32,89%
PRECIO POTENCIAL DE VENTA	19.762,85	13.681,97	25.843,72	36.485,25
PRECIO CARTA EN MILES DE PESOS	23.000,00	16.000,00	30.000,00	43.000,00
IVA GENERADO EN LA VENTA	3.172,00	2.207,00	4.138,00	5.931,00
PRECIO REAL DE VENTA	19.828,00	13.793,00	25.862,00	37.069,00

COMO ENCONTRAR EL PPV DESDE LA MATERIA PRIMA

**PRECIO
POTENCIAL DE
VENTA (PPV)**

**COSTO DE MATERIA
PRIMA**

**%COSTO MATERIA
PRIMA**

\$ 18.571,43

\$ 6.500,00

35,00%

ENCONTRAR EL PRECIO CARTA O PRECIO PÚBLICO (PC)

PRECIO CARTA O PÚBLICO (PC)	=	PRECIO POTENCIAL DE VENTA (PPV)	*	(1+%IVA)
\$ 21.542,86	=	\$ 18.571,43	*	1,16
REDONDEAR EL RESULTADO A UN MULTIPLO SUPERIOR DE (MIL) 1.000 O DE (CIEN) 100 O DE (QUINIENTOS) 500				
\$ 22.000,00	REDONDEADO A MILES DE PESOS			

HALLAR EL PRECIO REAL DE VENTA (PRV)


PRECIO REAL DE VENTA (PRV)	=	PRECIO CARTA O PÚBLICO (PC)	/	(1+%IVA)
\$ 18.965,52	=	\$ 22.000,00	/	1,16
REDONDEAR EL RESULTADO A UN ENTERO SIN DECIMALES				
\$ 18.966,00	REDONDEADO A MILES DE PESOS			

ES EL VERDADERO INGRESO DEL RESTAURANTE

SUB RECETA COMPLEMENTO (1)

	SUB-RECETA PREPARACIÓN	SR		CÓDIGO	0167
Arroz Blanco		RESTAURANTE		PORCIONES	6
CÓDIGO	INGREDIENTES	CANTI- DAD	UNI- DAD	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
0383	Arroz	500,00	GR	2,73	1.365,00
1117	AGUA	1.000,00	CC	0,00	0,00
0557	Sal	3,00	GR	0,66	1,98
0140	Cebolla larga	60,00	GR	3,32	199,20
0603	Ajo	6,00	GR	7,24	43,44
0363	Aceite Quality	10,00	CC	4,68	46,81
COSTO INGREDIENTES PREPARACIÓN (CTI)=SUMATORIA VALORES TOTALES					1.656,43
COSTO DE LA PORCIÓN INICIAL (CPI)=CTI / N° PORCIONES					276,07
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN (MEOV)=CPI*%MEOV					0,00
COSTO DE LA PORCIÓN FINAL (CPF)=CPI + MEoV					276,07
PESO DE UNA PORCIÓN EN CRUDO=(SUMA CANTIDADES INGREDIENTES/N° PORCIONES)					263,17
COSTO DE UN GRAMO O C.C. = COSTO PORCIÓN FINAL/PESO DE UNA PORCIÓN					1,05

SUB RECETA COMPLEMENTO (2)

	SUB-RECETA PREPARACIÓN	SR		CÓDIGO	0168
PAPA DORADA		RESTAURANTE		PORCIONES	6
CÓDIGO	INGREDIENTES	CANTI- DAD	UNI- DAD	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
0363	Aceite Quality	166,67	CC	4,68	780,21
0557	Sal	3,00	GR	0,66	1,98
0546	Pimienta negra	1,50	GR	19,72	29,58
0210	Papa sabanera	500,00	GR	1,62	810,00
COSTO INGREDIENTES PREPARACIÓN (CTI)=SUMATORIA VALORES TOTALES					1.621,77
COSTO DE LA PORCIÓN INICIAL (CPI)=CTI / N° PORCIONES					270,29
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN (MEOV)=CPI*%MEOV					0,00
COSTO DE LA PORCIÓN FINAL (CPF)=CPI + MEoV					270,29
PESO DE UNA PORCIÓN EN CRUDO=(SUMA CANTIDADES INGREDIENTES/N° PORCIONES)					111,86
COSTO DE UN GRAMO O C.C. = COSTO PORCIÓN FINAL/PESO DE UNA PORCIÓN					2,42

LA RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS

	RECETA ESTÁNDAR CON COSTOS	P60		CÓDIGO	0169
LOMO SALTADO		RESTAURANTE		PORCIONES	1
CÓDIGO	INGREDIENTES	CANTI-DAD	UNI-DAD	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
0328	lomo de res	200,00	GR	23,60	4.720,00
0020	Jengibre polvo	3,00	GR	37,00	111,00
0138	Cebolla cabezona blanca	45,00	GR	3,78	170,10
0146	Cilantro	7,00	GR	2,68	18,76
0241	Tomate Chonto	60,00	GR	2,24	134,40
0546	Pimienta negra molida	0,25	GR	19,72	4,93
0557	Sal	0,50	GR	0,66	0,33
0603	Ajo	3,00	GR	7,84	23,52
0943	Pasta de ají amarillo	7,00	GR	22,97	160,78
0363	Aceite Quality	20,00	CC	4,68	93,63
0912	Salsa soya	30,00	GR	6,92	207,63
0586	Vinagre blanco	10,00	CC	1,95	19,47
0944	pisco	10,00	CC	68,41	684,08
5022	ARROZ BLANCO	263,17	GR	1,07	281,87
5023	PAPA DORADA	111,86	GR	2,37	265,29
COSTO INGREDIENTES PREPARACIÓN (CTI)=SUMATORIA VALORES TOTALES					6.895,79

LA RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS

DETERMINACIÓN DEL PRECIO DE VENTA

	RECETA ESTÁNDAR CON COSTOS	P60	CÓDIGO	0169
LOMO SALTADO		RESTAURANTE	PORCIONES	1
COSTO INGREDIENTES PREPARACIÓN (CTI)=SUMATORIA VALORES TOTALES				6.895,79
COSTO DE LA PORCIÓN INICIAL (CPI)=CTI / N° PORCIONES				6.895,79
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN (MEOV)=CPI*%MEOV		MEOV=	3,50%	241,35
COSTO DE LA PORCIÓN FINAL (CPF)=CPI + MEoV				7.137,14
%COSTO MATERIA PRIMA ESTABLECIDO POR LA GERENCIA				30,00%
PRECIO POTENCIAL DE VENTA (PPV)=CP / %CMP				23.790,47
PRECIO REAL DE VENTA (PRV)=PC/(1+%IVA)			PSS	24.138,00
%REAL DE COSTO INICIAL = CPI/PRV				28,57%
%REAL DE COSTO FINAL = CPF/PRV				29,57%
IVA GENERADO AL VENDER CADA PORCIÓN				3.862,00
PRECIO CARTA (PC)=PPV*(1+%IVA) Y REDONDEAR.MAS			MLS	28.000,00