

3T_dzial_gos_.Biesiadecka_pn

Proszę zapoznać się z tematem i przesłać zdjęcie notatki na adres mbiesiadecka@wp.pl. Pozdrawiam ciepło.

Temat: Główne podziały kosztów w przedsiębiorstwie gastronomicznym. Food cost.

Dla przedsiębiorstwa gastronomicznego najistotniejsze podziały kosztów dotyczą ich wyodrębnienia według:

1. Kalkulacji tzw. Food cost. (wyodrębnienie kosztów bezpośrednich i pośrednich).
2. Identyfikacji głównych rodzajów kosztów w działalności gastronomicznej.
3. Rodzaju prowadzonej działalności
4. Sfer działalności.
5. Stopnia złożoności.
6. Zmienności w zależności od liczby klientów.

FOOD COST/– co to jest?

- Relacja kosztu zakupionych towarów użytych do produkcji określonej pozycji z menu, do ceny sprzedaży tego dania czy też napoju.
- Najczęściej stosunek ten wyraża się procentowo:

$$FC = \frac{\text{KOSZT ZAKUPU NETTO TOWARÓW UŻYTYCH DO PRODUKCJI DANIA}}{\text{CENA SPRZEDAŻY NETTO DANIA}}$$

KIEDY WYLICZAMY FOOD COST?

- gdy komponujemy menu w lokalu
- za każdym razem, gdy w menu pojawia się nowa pozycja
- jest to wartość stała, która stanowi wzór i odniesienie z punktu widzenia dalszej kontroli tego wskaźnika

PRZYKŁAD WYLICZENIA FOOD COST – SPAGHETTI BOLOGNESE

Produkt	Jednostka	Gramatura (porcja)	Gramatura dla 10 porcji	Koszt jednostkowy (netto) 10 porcji
Makaron spaghetti	Kilogram	0,1	1	8,24 zł
Pomidory puszka	Kilogram	0,2	2	9,27 zł
Czosnek	Kilogram	0,01	0,1	1,90 zł
Cebula	Kilogram	0,02	0,2	0,42 zł
Olej	Litr	0,01	0,1	0,86 zł
Mięso mielone	Kilogram	0,1	1	13,49 zł
			Razem:	34,18 zł

Znając koszt przygotowania dziesięciu porcji Spaghetti Bolognese, łatwo określić, ile kosztuje restaurację 1 talerz. W tym wypadku będzie to 3,42 zł. Mnożnik dziesięciu porcji jest często stosowany, ponieważ niektóre produkty używane w małych ilościach trudno oszacować przy jednostkowej recepturze (jak czosnek czy olej w podanym przykładzie).

Jeżeli cena brutto w menu tego dania wynosi 14 zł, to oznacza cenę netto na poziomie 12,88 bo 14zł -8% VAT wynosi 12,88 zł czyli food cost to 3,42 podzielone przez 12,88 razy 100% czyli wynosi: 26,55%

Prawidłowy wskaźnik food cost powinien oscylować w około 30%.

KIEDY FOOD COST MOŻE SIĘ ZMIENIĆ?

- gdy zmieniają się ceny kupowanych towarów. Jeżeli wzrosną, wzrośnie również wartość food cost
- gdy zmieni się receptura dania, podnosząca (lub obniżająca) koszt produkcji
- gdy zmieni się polityka cenowa w restauracji

W każdym z tych wariantów właściciel może zaakceptować nowe wartości food cost albo za pomocą kilku narzędzi powrócić do pierwotnego poziomu. Może on na przykład podnieść cenę sprzedaży dania lub wynegocjować lepsze ceny zakupowe u innego dostawcy.