

ПЛАНИРАЊЕ МЕНИА

ПРЕДАВАЊЕ 5.

КАЛКУЛАЦИЈА И МАРЖА

У Сектору Хране и Пића-ХиПа,
успех се заснива на **правилном формирању цена**
Гастрономских Производа и Менија

Пример:

**Цена коштања
представља у
новцу изражену
вредност
производа и
услуга!**

Salate		Meni		Glavno jelo	
Kupus	105-280			Bečka šnicla	715-980
Grčka	285-450			Ćevapčići, pljeskavica	450-595
Cezar salata	629-790			Medaljoni s pečurkama	850-1.190
Čorba	159-185-340			Karađorđeva	785-950
Pasulj	169			Kobasice	499-890
Poslastice				Piće	
Pita sa orasima	119-290			Espresso	95-165
Kolači	250- 435			Pivo	150-390
(najskuplji čokoladni sufle)				Sokovi	135-260

ПОЈАМ КАЛКУЛАЦИЈА



Шта је „Калкулација“?
Рачунски поступак којим се
израчунава

цена коштања назива се

КАЛКУЛАЦИЈА



Шта је продајна цена Гастро-Производа-јела?

**ПРОДАЈНА ЦЕНА ГАСТРОНОМСКОГ ПРОИЗВОДА ЈЕ “ТАЧКА”.!
НА КОЈОЈ СЕ СТВАРА ПРОФИТ тј. ПРОФИТАБИЛНОСТ !**

Ако је, погрешно обрачуната продајна цена
“Гастрономског Производа”,
МОГУЋЕ СУ ФИНАНСИЈСКЕ ПОСЛЕДИЦЕ!!!?

АЛИ, +

ПОГРЕШНО ОБРАЧУНАТА ПРОДАЈНА ЦЕНА МОЖЕ ИМАТИ, **И,**
НЕГАТИВНЕ ПОСЛЕДИЦЕ НА КОНАЧНИ ИСХОД ПОСЛОВАЊА !!!



БАНКРОТ!!!



ШТА СУ СТАНДАРДНИ ТРОШКОВИ ПОРЦИЈЕ „ „STP“?

СТАНАДРДНИ ТРОШКОВИ ПОРЦИЈЕ

су један од важнијих критеријума који директно утичу на формирање цене “МЕНИА”!



То су, трошкови који настају приликом припремања и сервирања јела по стандардном рецепту, на основу којих се израчунава цена коштања јела!



НА ОСНОВУ ЧЕГА СЕ ПИШУ КАРТИЦЕ ТРОШКОВА?

На основу документа улаза намирница у кухињу и стандардизованог рецепта пишу се,

„картице трошкова“,

које приказују тачне трошкове

сваког припремљеног јела по порцији или,

Станадрдни Трошак Порције „STP“.

STP одређују :



1. Трошкови укупних састојака рецепта и
2. Број порција добијених из стандардног рецепта.



ПРИМЕР КАРТИЦЕ ТРОШКОВА



КАРТИЦА ТРОШКОВА							
Назив рецепта: <i>ЈАГЊЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ СА РАЖЊА</i>				Шифра рецепта: П-ЈМ - 1			
Датум: 5.11.2019.		Број порција: 10		Трошкови по порцији- <i>STP</i> (стандардни трошак по порцији)= 257.00 RSD			
Група јела: Печења							
Ред. број	Потребни састојци	Јединица мере	Количина бруто (kb)	Губитак приликом тто%	Јестиви удео намирнице по рецептури	Набавна цена (nc)	Цена по рецепту (kb x nc)
1.	Јагњеће месо - младо	kg	5	50	2,5	499	2495
2.	Маст-уље	g	200	/	200	167	33.4
3.	Соли	g	75	/	75	100	7,5
4.	Парадајз	g	300	10	270	80	24
5.	Першунов лист-веза	веза	20	/	1	10	10
Напомена: - Ван сезоне					Укупно		2567
					Трошкови по порцији - <i>STP</i>		256.7

ФАЗЕ ПРИПРЕМЕ ГАСТРОНОМСКОГ ПРОИЗВОДА-ЈЕЛА

1.

2.

3.

ПРИЈЕМ, КОНТРОЛА И СКЛАДИШТЕЊЕ
ЖИВОТНИХ НАМИРНИЦА

4.

ТЕХНОЛОШКА ОБРАДА
Ж.НАМИРНИЦА

5.

ТОПЛОТНА ОБРАДА
Ж.НАМИРНИЦА

6. 7. 8.,,,

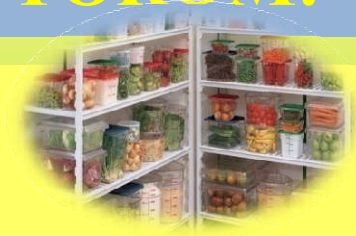
СЕРВИС, ДИСТРИБУЦИЈА ИЛИ
ПРОДАЈА ГАСТРОНОМСКОГ
ПРОИЗВОДА-ЈЕЛА

КАДА ЖИВОТНЕ НАМИРНИЦЕ ТРПЕ ГУБИТКЕ?



АКО ЈЕ НАМИРНИЦА СИРОВА ИЛИ У ПОЛУПРЕРАЂЕНОМ СТАЊУ,
ТОКОМ:

А)СКЛАДИШТЕЊА



Б)ТЕХНОЛОШКЕ ПРИПРЕМЕ И



В)ТОПЛОТНЕ ОБРАДЕ

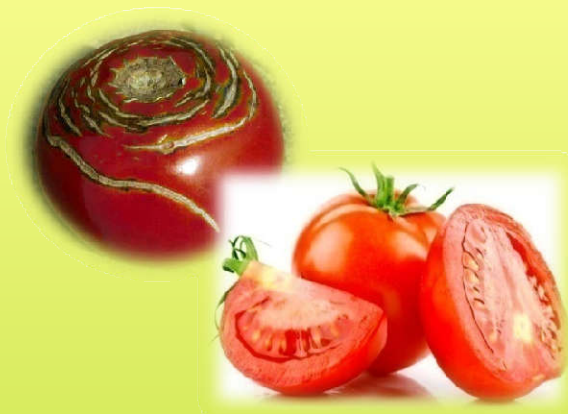


ТРПТИ РАЗЛИЧИТЕ

ГУБИТКЕ

КОЛИЧИНА % ОТПАДА ЗАВИСИ ОД:

1) КВАЛИТЕТА
УЛАЗНИХ НАМИРНИЦА



2) НАЧИНА
СКЛАДИШТЕЊА
НАМИРНИЦА

3) ПРАВИЛНЕ
ТЕХНОЛОШКО -
ТОПЛОТНЕ ОБРАДЕ
НАМИРНИЦА



**ПРИБЛИЖНЕ - АПРОКСИМАТИВНЕ
МЕРЕ ЗА СВОЂЕЊЕ НАМИРНИЦА НА
ИСТУ ЈЕДИНИЦУ МЕРЕ**



Кокошије јаје

Беланце ~ 58%

Жуманце ~ 31%

Љуска ~11-13%

1kg ~ 1l

1g ~ 1 ml

ЗАДАТАК 1. ЗА ВАС:



ПРВО

Израчунајте јестиви део намирнице у рецептури по избору, користећи табелу губитака намирница.

ЗАДАТАК 2. ЗА ВАС:



ДРУГО

**Израчунајте набавну цену одабране
рецептуре**

ПОЈАМ МАРЖА И КАЛКУЛАЦИЈА

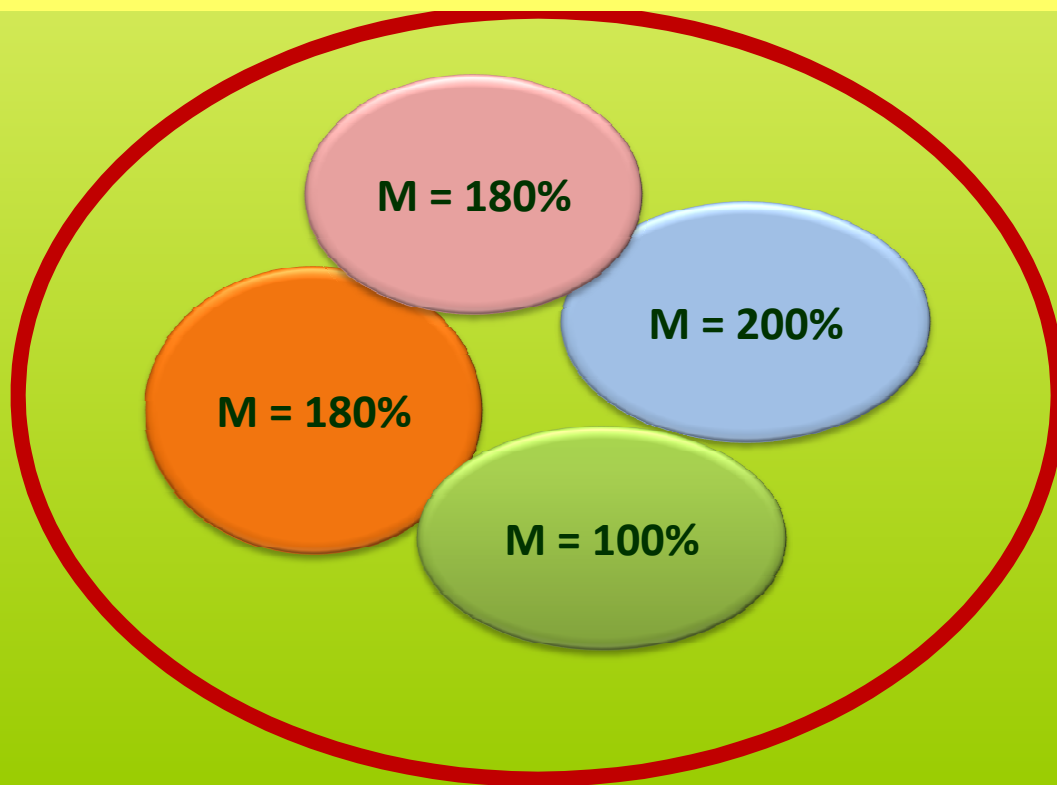
Маржа - представља у % изражен износ трошкова који се за поједине производе и услуге додаје на набавну вредност утрошеног основног материјала.



Шта обухватају маржа и калкулација

Маржа и калкулација обухватају све производне трошкове и профит.

Оптимална маржа зависи од више фактора и креће се од 100, 150, 180, 200, 250, 300, 500 и до 1000%



***Минимална просечна
маржа је 150%!***

Како се врши калкулација цена хране?



Калкулација цена хране у угоститељству обавља се као додатна калкулација са применом марже



Калкулација се може радити као

- 1) Појединачна - за поједина јела и
- 2) Збирна - за цео “МЕНИ”;

Да се подсетимо:

Збирна калкулација са ПДВ-ом
има следећу структуру:



Набавна цена +маржа=Продајна цена без ПДВ -а

**ПДВ се рачуна само на маржу=Продајна цена Гастро-
производа**

НАПОМЕНА; у изузетним случајевима ПДВ се плаћа и на набавку али се периодично врши повраћај!
То треба „увек“ кад је могуће избегавати-јер се заробљавају средства на неки одређен период!

**Продајна цена са ПДВ-ом = Коначна продајна цена
Јела-Мениа!**

ТАБЕЛА ИЗРАЧУНАВАЊА ЦЕНЕ КОШТАЊА ЈЕЛА ДА СЕ ПОДСЕТИМО

КАРТИЦА ТРОШКОВА

Назив рецепта: <i>ЈАГЊЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ СА РАЖЊА</i>				Шифра рецепта: П - ЈМ - 1			
Датум: 5.11.2018.		Број порција: 10		Цена по порцији / <i>CPP</i> = 850 RSD			
Група јела: Печења							
Ред. број	Потребни састојци	Јед. мере	Колич. бруто	Отпад - кало %	Колич. нето	Набавна цена	Набавна цена по рецепту
1.	Јагњеће месо - младо	Kg	5	50	2,5	499	2495
2.	Маст	g	200	/	200	167	33.4
3.	Со	g	75	/	75	100	7.5
4.	Парадајз	g	300	10	270	80	24
5.	Першунов лист	веза	20	/	1	10	10
Избалансирана цена коштања - <i>ICK = 8.500,00RSD</i> Цена по порцији - <i>CPP = 850,00 RSD</i>				Набавна цена		2567,00	
				Маржа 180%		4620,00	
				PDV 20 %		924,00	
				Цена коштања <i>CK / RSD</i>		8.111,00	

ЗАДАТАК 3

УРАДИТЕ КАЛКУЛАЦИЈУ ПРОДАЈНЕ
ЦЕНЕ ЗА РЕЦЕПТУРУ ПО ИЗБОРУ

ТАБЕЛА ИЗРАЧУНАВАЊА ЦЕНЕ КОШТАЊА МЕНИЈА

МЕНИ 3		Шифра менија: М - 3
Датум: 27.10.2015.	Број оброка: 1	Цена по порцији / <i>CPP</i> _____ RSD
Ред. број	ЈЕЛА У САСТАВУ МЕНИЈА	НАБАВНА ЦЕНА ЈЕЛА
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
Набавна цена МЕНИЈА		
ПРОСЕЧНА МАРЖА / МАРЖА МЕНИЈА 180%		
ПДВ 20%		
Избалансирана цена коштања - <i>ICK</i> = Цена по порцији - <i>CPP</i> =		Цена коштања <i>МЕНИЈА</i> _____ RSD

ЗАДАТАК 4

УРАДИТЕ КАЛКУЛАЦИЈУ ПРОДАЈНЕ
ЦЕНЕ ЗА МЕНИ ПО ИЗБОРУ

ХВАЛА НА ПАЖЊИ !