IIITGTF_pracowniaplan_Olas_26maja

Temat: Obliczanie wskaźnika Food cost. Przygotowanie do sprawdzianu.

Koszt przygotowania potrawy obliczany na podstawie receptury może także służyć do określenia, czy produkty, które nabywamy, korzystnie wpłynie na nasz food cost. Może to posłużyć do sprawdzenia, czy dostawcy nie stosują zbyt wysokiej marży na swoje produkty. To pozwoli nam zdecydować czy np. kupować mrożone brokuły u dostawcy XY.

PRZYKŁAD

Cena świeżych brokułów w sezonie to 5,00 zł /kg
Z jednego kilograma po oczyszczeniu pozostaje około 600 g brokułów, więc ubytek naturalny wynosi 40% i do ceny 5,00 zł należy dodać 2,00 zł (40% ubytku), aby uzyskać orientacyjną cenę kilograma brokułów gotowych do produkcji. Jest to oczywiście wartość potencjalna – średnia, gdyż ubytek brokułów bywa różny w zależności od ich jakości i może wynieść nawet powyżej 50%.
Firma XY proponuje cenę 6,08 zł/kg mrożonych brokułów po obróbce wstępnej.
Przyjmując podane wcześniej wartości, możemy na przykładzie receptury *„Smażone brokuły z migdałami”* obliczyć, jaki jest potencjalny food cost potrawy, przyjmując 3,00 zł za porcję:

- brokuły świeże 100 g za 0,70 zł (7,00 zł /kg to wynik z przerobu)
- masło 10 g za 0,08 zł (8,00 zł/kg)
- płatki migdałów 5 g za 0,12 zł (24,00 zł/kg
- potencjalny koszt potrawy = 0,90 zł

$$food\ cost\ potrawy\ (potencjalny) = \frac{0{,}90\ \text{zł}}{3{,}00\ \text{zł}}\ x\ 100\% = \mathbf{30}\%$$

- brokuły mrożone 100 g za 0,61 zł (6,08 zł/kg, cena w firmie XY)
- masło 10 g za 0,08 zł (8,00 zł/kg)
- płatki migdałów 5 g za 0,12 zł (24,00 zł/kg
- potencjalny koszt potrawy = 0,81 zł

$$food\ cost\ potrawy\ (potencjalny) = \frac{0{,}81\ \text{zł}}{3{,}00\ \text{zł}}\ x\ 100\% = \mathbf{27}\%$$

Tak więc food cost wynosi:
- dla potraw z brokułów świeżych = 30%
- dla potraw z brokułów mrożonych = 27%

Różnica 3% na korzyść wykorzystania brokułów mrożonych do produkcji to dobra oferta dla naszego zakładu. Jakość mrożonego produktu jest zawsze taka sama przez cały rok. Dodatkową korzyścią jest oszczędność czasu i energii, ponieważ pomijamy etap obróbki wstępnej, koniecznej w przypadku świeżych brokułów.

Posługując się takimi porównaniami, możemy łatwo obliczyć koszt produktów używanych do produkcji. Każda złotówka oszczędzona na kilogramie surowca ma wielkość procentowego wskaźnika food cost.
Uwaga: Podobny przykład będzie na sprawdzianie.