

Escandallo de un plato

Lo que te cuesta cada ración y si el precio de venta te deja margen.

Restmatik

Hazlo sin papel:
escanea el código



Plato:

Fecha:

Hecho por:

Ingrediente	Cantidad neta en la receta	Unidad	Precio de compra por unidad	Merma %	Coste real por unidad neta	Coste en la receta

Coste total de la receta	
Raciones que salen	
Coste por ración	
Precio de venta con IVA	
IVA de hostelería	10 %
Precio de venta sin IVA	
Food cost (coste ración ÷ precio sin IVA)	
Margen bruto por ración	
Food cost objetivo	
Precio mínimo con IVA para el objetivo	

Cómo se calcula. Coste real por unidad neta = precio de compra ÷ (1 – merma). Coste en la receta = cantidad neta × coste real. Coste por ración = coste total ÷ raciones. Food cost = coste por ración ÷ precio de venta sin IVA. Precio mínimo = coste por ración ÷ food cost objetivo × 1,10 (IVA del 10 %).

¿Que se calcule solo? Restmatik actualiza el coste de cada plato. Prueba gratis 14 días →

Actualiza los precios de compra cuando cambien

Ejemplo: Croquetas de jamón (ración de 8)

Escandallo completo de una receta, con merma y food cost.

Restmatik

Hazlo sin papel:
escanea el código



Ingrediente	Cantidad neta en la receta	Unidad	Precio de compra por unidad	Merma %	Coste real por unidad neta	Coste en la receta
Leche entera	1,0	l	0,95 €	0,0 %	0,95 €	0,95 €
Harina de trigo	0,1	kg	0,90 €	0,0 %	0,90 €	0,09 €
Mantequilla	0,1	kg	9,00 €	0,0 %	9,00 €	0,90 €
Jamón serrano en taquitos	0,15	kg	14,00 €	0,0 %	14,00 €	2,10 €
Cebolla	0,1	kg	1,50 €	10,0 %	1,67 €	0,17 €
Huevos (rebozado)	2	ud	0,25 €	0,0 %	0,25 €	0,50 €
Pan rallado	0,15	kg	2,00 €	0,0 %	2,00 €	0,30 €
Aceite de fritura (parte proporcional)	0,1	l	3,00 €	0,0 %	3,00 €	0,30 €
Sal, nuez moscada y pimienta	1	ud	0,05 €	0,0 %	0,05 €	0,05 €

Coste total de la receta	5,36 €
Raciones que salen	5
Coste por ración	1,07 €
Precio de venta con IVA	9,00 €
IVA de hostelería	10 %
Precio de venta sin IVA	8,18 €
Food cost (coste ración ÷ precio sin IVA)	13,1 %
Margen bruto por ración	7,11 €
Food cost objetivo	30,0 %
Precio mínimo con IVA para el objetivo	3,93 €

Precios de compra de ejemplo: pon los de tus proveedores.

Con un food cost del 13,1 %, esta ración va muy por debajo del objetivo del 30,0 %: las croquetas caseras suelen ser de los platos con más margen. El precio mínimo es lo menos que podrías cobrar sin pasar del objetivo.

Cómo se calcula. Coste real por unidad neta = precio de compra ÷ (1 – merma). Coste en la receta = cantidad neta × coste real. Coste por ración = coste total ÷ raciones. Food cost = coste por ración ÷ precio de venta sin IVA. Precio mínimo = coste por ración ÷ food cost objetivo × 1,10 (IVA del 10 %).

Plantilla gratuita de Restmatik

TPV y gestión para restaurantes, en el móvil y la tablet que ya tienes

Restmatik

¿Y si el escandallo se actualizara solo?

En Restmatik cada plato lleva su receta, y su ficha te enseña el coste y el margen.

- Cambias el precio de un ingrediente y se recalcula en todos los platos que lo usan.
- El stock de cada ingrediente baja solo al cobrar la mesa.
- En el plan Pro, el food cost y el margen de cada plato con las ventas reales.
- Y te dice qué platos se venden mucho y dejan poco.

Prueba gratis 14 días, sin tarjeta →

iPhone, iPad y Android. Funciona aunque se caiga internet. Desde 39 €/mes, sin permanencia.



Escanéalo con la cámara del móvil
restmatik.com/plantilla-escandallo