

Costeo de una receta



Elaboró: Elisa Moreno

RECETA BÓVEDA DE 31 MACARRONES

• 245g azúcar	1kg azúcar	= \$20.00
• 65ml agua	1lt agua	= \$5.25
• 85g claras de huevo	1 huevo	= \$2.00
• 275g polvo de almendra	1kg polvo de almendra	= \$313.20
• 275g azúcar glass	1kg azúcar glass	= \$21.00
• 100g claras de huevo		
• c/n colorante	Colorante (precio estándar)	= \$5.00

AZÚCAR

1000g = \$20.00

245g = ?

$$\frac{245 \times 20}{1000} = \$4.90$$

Redondeamos a \$5.00

HUEVO

60g (1 huevo) = \$2.00

40g (1 clara) = ?

$$\frac{40 \times 2}{60} = \$1.50$$

40g = \$1.50

85g = ?

$$\frac{85 \times 1.5}{40} = \$3.50$$

COSTO POR BÓVEDA DE MACARRÓN

• 245g azúcar	\$ 5.00
• 65ml agua	\$ 0.50
• 85g claras de huevo	\$ 3.50
• 275g polvo de almendra	\$ 86.00
• 275g azúcar glass	\$ 6.00
• 100g claras de huevo	\$ 4.00
• c/n colorante	\$ 5.00
• gas	\$ 5.00
TOTAL	\$ 115.00 x 31 macarrones

\$115/31 = \$ 3.70 por bóveda de macarrón

COSTO POR RELLENO DE MACARRÓN

• 600g cobertura de chocolate	\$ 97.00
• 500ml crema para batir	\$ 30.00
• 50g mantequilla	\$ 8.00

TOTAL \$ 135 x 1150g de relleno

• 10g de relleno por macarrón \$ 1.17 redondeamos **\$1.20**

MACARRÓN

\$1.20 + \$3.70 = \$4.90 costo alimento

COSTO, PRECIO, GANANCIA Y MERMA

• PRECIO	= 100%	= \$14.00
• COSTO	= 35%	= \$4.90
• GANANCIA	= 65%	= \$9.10
• MERMA	= -10%	= -\$1.40
• GANANCIA FINAL	= 55%	= \$7.70

Costeo de una receta



Elaboró: Elisa Moreno

PRECIO

Es lo que pagará el cliente por el producto final. Recuerda que este deberá ser el mismo aunque crezcas, así que revisa tu competencia.

100%

COSTO DE ALIMENTO

Es el resultado de la suma de todos los insumos para preparar un producto. Este debe representar máximo un **40 % del precio.**

GANANCIA

Será importante que una parte de la ganancia sea para el crecimiento de tu negocio. Es importante considerar entre un **65% a un 70%** del precio como ganancia. Una propuesta para distribuir tus ganancias y planear el futuro es:

- 20% REINVERSIÓN
- 20% MATERIAS PRIMAS
- 20% AHORRO
- 20% EDUCACIÓN
- 20% PARA TI

MERMA

Recuerda que una parte de los ingredientes que pagas será descartado, ya sea porque del peso total tienes que descartar cáscara, por la pérdida de algún ingrediente o por algún producto que se queme o no resulte como lo esperabas.

MENOS 10%

del precio final

GANANCIA FINAL

POR FIN... Al restar el **10% de la merma** obtendremos la ganancia final, correspondiente al **55% o 60% del precio.**



- **COSTEA TODO**

- **DIMENSIONA LOS PEDIDOS**

- **CAPACÍTATE CONSTANTEMENTE**

- **TIENES QUE PAGAR TODO LO QUE REGALAS**

- **REALIZA UN PLAN DE NEGOCIOS**

- **VENDE LOS PRODUCTOS AL MISMO PRECIO EN TODOS LADOS**



- **TODOS LOS CLIENTES SON VALIOSOS**