



Costi & sprechi Scarti Pesì in Cucina

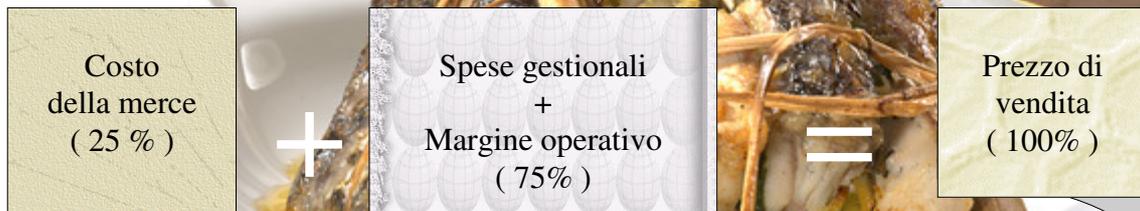
Quanto andremo a trattare rientra nella buona organizzazione dell'intera economia ristorativa. Pertanto la resa delle derrate alimentari confezionate con fantasia e capacità faranno il successo della nostra ristorazione.

Costo della merce

Comprende tutte le spese possibili derivanti dal consumo della merce, incluse le perdite per lo stoccaggio e per la preparazione, i costi di trasporto e di acquisto.

DETERMINAZIONE DEL MOLTIPLICATORE

Da queste nozioni fondamentali di calcolo risulta il seguente e semplice schema per la determinazione del prezzo di vendita:



Per un rapido calcolo del prezzo di vendita si utilizzerà il cosiddetto coefficiente/moltiplicatore che sarà determinato come segue:

$$\frac{\text{Prezzo di vendita (100\%)}}{\text{Costo della merce (25\%)}} = \text{Moltiplicatore (4)}$$

