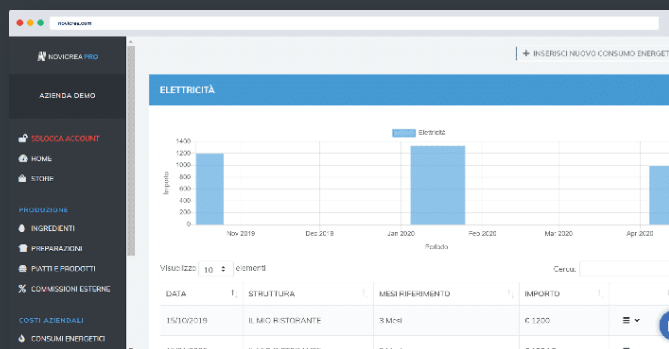


SIMULAZIONE CALCOLO COSTO PIATTO CON NOVICREA

Novicrea è il software online che calcola il VERO costo di produzione e il REALE margine di profitto dei Piatti e Prodotti che servi nel tuo Locale.

Ottieni Risultati in Poco Tempo, Garantiti e senza Conoscenze Contabili

ECCO UN ESEMPIO REALE



Abbiamo inserito tutti i costi aziendali come consumi energetici, attrezzature, spese ricorrenti e personale.

In seguito abbiamo inserito tutti gli ingredienti che compongono la ricetta del nostro piatto e il tempo di impiego di personale e attrezzature per realizzarlo.

The screenshot shows the 'Ingredienti / Materie Prime' section of the Novicrea Pro software. It features a table with columns: NOME, PREZZO DI ACQUISTO, SCARTO, VALORE EFFETTIVO, and CONFEZIONE. The table lists three ingredients: COZZE, RI-FITTO, and VINOISOLE. The table also includes a search bar and a 'Visualizza' button. The table shows three entries: COZZE with a price of € 2.65 / al KG and a waste of € 0.65 (25%), RI-FITTO with a price of € 13 / al PZ and a waste of € 0.78 (6%), and VINOISOLE with a price of € 9.50 / al KG and a waste of € 0.785 (8%).

The screenshot shows the 'RIEPILOGO' section of the Novicrea Pro software. It features a summary of costs and margins. The table shows the following data: PREZZO DI VENDITA: € 18; COSTO PROD. 1 PZ CICLO PRODUTTIVO: € 16.31; COSTO PROD. 1 PZ SINGOLA UNITÀ: € 16.31; MARGINE LORDO: € 1.69; MARGINE NETTO: € 1.521. The table also includes a search bar and a 'Visualizza' button. The table shows three entries: COZZE, RI-FITTO, and VINOISOLE.

Infine abbiamo analizzato i risultati del calcolo effettuato da Novicrea, scelto il prezzo di vendita più adatto e scaricato questo PDF.

Visita novicrea.com per maggiori informazioni

Report di:
AZIENDA DEMO

Realizzato con:
Novicrea
Software Calcolo Costo Prodotto

Riepilogo		
Prezzo di Vendita		€ 9
IVA		10 %
Costo Prod. 1 PZ (Ciclo Produttivo)		€ 5.81
Costo Prod. 1 PZ (Singola unità)		€ 5.81
Margine Netto		€ 2.871
Margine Lordo		€ 3.19
Percentuale Food Costs		19.71%
Tempi Produttivi		
Impiego Personale		00:15:00
Impiego Attrezzature		00:20:00
Incidenza	1 PZ	1 PZ
Ingredienti	€ 1.77	€ 1.77
Personale	€ 2.45	€ 2.45
Attrezzature	€ 0.19	€ 0.19
Imballaggi	€ 0	€ 0
Strutture	€ 0.53	€ 0.53
Spese Ricorrenti	€ 0.87	€ 0.87
Totale	€ 5.81	€ 5.81

Ingrediente	Quantità	Valore di Acquisto	Totale
SUGO - COZZE E VONGOLE	1 PZ	€ 1.76 / PZ	€ 1.76
SPAGHETTI	0.045 KG	€ 0.3 / KG	€ 0.014
Totale			€ 1.774

Personale	Tempo Impiegato	Costo Impiego Lordo
ROSSI LUIGI	15 Minuti	€ 1.1
Totale		€ 1.1

Attrezzatura	Tempo Impiegato	Costo Impiego Lordo
BOLLITORE	10 Minuti	€ 0.1
PIANO COTTURA	10 Minuti	€ 0.1
Totale		€ 0.2

Imballaggio	Quantità	Costo Unitario	Totale
Nessun elemento trovato			