# TABELLA CALCOLO FOOD COST

| NOME RICETTA: | | | |
|---|---|---|---|
| INGREDIENTI | QUANTITÀ (G) | COSTO (€/KG) | COSTO RICETTA |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | COSTO TOTALE RICETTA: | 0.00 € |

| COSTI | RISULTATO |
|---|---|
| COSTO TOTALE INGREDIENTI RICETTA | 0.00 € |
| TOT. PESO RICETTA (g) | |
| TOT. PESO PRODOTTI FINITI (COTTI) (g) | |
| PESO PORZIONE SINGOLA (g) | |
| N. PEZZI PRODOTTI FINITI | |
| FOOD COST AL PEZZO / AL KG | 0.00 € |
| PREZZO DI VENDITA AL PEZZO / AL KG | 0.00 € |

| CALCOLO FOOD COST | RISULTATO 1 | operazione | RISULTATO 2 | operazione | VALORE FINALE |
|---|---|---|---|---|---|
| RENDITA % | TOT. PESO PRODOTTI FINITI COTTI (G) 0 | : | TOT. PESO RICETTA (G) 0 | X 100 = | #DIV/0! |
| FOOD COST € AL KG | COSTO TOTALE INGREDIENTI RICETTA 0.00 € | : | TOT. PESO PRODOTTI FINITI COTTI (G) 0 | X 1000 = | #DIV/0! |
| FOOD COST € AL PEZZO | COSTO TOTALE INGREDIENTI RICETTA 0.00 € | : | N. PEZZI PRODOTTI FINITI 0 | = | #DIV/0! |
| FOOD COST % AL KG | FOOD COST AL KG 0.00 € | : | PREZZO DI VENDITA AL KG 0.00 € | X 100 = | #DIV/0! |
| FOOD COST % AL PEZZO | FOOD COST AL PEZZO 0.00 € | : | PREZZO DI VENDITA AL PEZZO 0.00 € | X 100 = | #DIV/0! |

NB. A seconda del tipo di ricetta, calcolare food cost al pezzo (es. Croissant) o al kg (es. Bignè)