

Να αναφέρετε τέσσερα από τα στοιχεία που περιέχει μια πρότυπη συνταγή.

Περιλαμβάνει ακριβείς ποσότητες συστατικών που απαιτούνται

Δείχνουν το ακριβές μέγεθος της μερίδας

Τη θερμοκρασία που πρέπει να ψηθεί

Πληροφορίες για το κόστος του φαγητού και τη θρεπτική αξία του

(Σημειώσεις κοστολόγιο παρασκευασμάτων 3)

Ποιοι είναι οι παράγοντες που επηρεάζουν το κόστος του τελικού προϊόντος;

1. Το μέγεθος της εταιρίας
2. Το είδος της παραγωγικής διαδικασίας
3. Ο αριθμός των διαφορετικών προϊόντων που παράγει η επιχείρηση
4. Η διάθεση των στελεχών έναντι του κόστους της πληροφόρησης
5. Εξωτερικές μεταβλητές, όπως το νομοθετικό πλαίσιο και άλλες ρυθμίσεις

Ποια είναι η ερμηνεία των όρων α) «σταθερό ή πάγιο κόστος», β) «δαπάνες προσωπικού»;

α) Σταθερό κόστος είναι το κόστος των παραγωγικών συντελεστών που δεν μπορούν να μεταβληθούν βραχυχρόνια και παραμένει σταθερό για μία επιχείρηση ανεξάρτητα από τον όγκο της παραγωγής της.

Παράδειγμα:

Τα ενοίκια, τα ασφάλιστρα, οι μισθοί των διευθυντικών στελεχών κτλ.

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να υποστεί αυτό το κόστος ακόμα κι αν δεν παράγει τίποτα.

β) Δαπάνες προσωπικού είναι οι αμοιβές που δίνονται στο προσωπικό της εταιρίας. Περιλαμβάνουν διάφορες μορφές όπως:

1. τακτική μισθοδοσία
2. πρόσθετη μισθοδοσία

- 3.υπερωρίες
- 4.λοιπές αποζημιώσεις
- 5.σύμβαση μίσθωσης έργου
- 6.χορήγηση υποτροφίας

Τι είναι λειτουργικό κόστος και τι περιλαμβάνει;

Είναι το κόστος κάθε λειτουργίας οργανωτικής ή διοικητικής υποδιαίρεσης μιας οικονομικής μονάδας, το οποίο προσδιορίζεται ή συγκεντρώνεται λογιστικά. Περιλαμβάνει τη λειτουργία Παραγωγής, Διοικήσεως, Έρευνας – Αναπτυξης, Διαθέσεως και Χρηματοδοτήσεως.

(**Σημειώσεις κοστολόγιο παρασκευασμάτων 1**)

Περιγράψτε τη διαδικασία καταγραφής μιας πρότυπης συνταγής.

Είναι ένα έγγραφο που προσδιορίζει με ακρίβεια ποσοτικά και ποιοτικά στοιχεία στην παραγωγή συγκεκριμένου φαγητού/ποτού (την σύνθεση των υλικών, την ποσότητα, την διαδικασία μαγειρέματος, το μέγεθος της μερίδας, τον ελάχιστο αριθμό παραγωγής μερίδων, το κόστος ανά μονάδα κ.λ.π.) Με σκοπό να διασφαλίσει ένα ομοιόμορφο επίπεδο παραγωγής τροφίμων και ποτών όσον αφορά την εμφάνιση, το κόστος και τη γεύση.

(**Σημειώσεις κοστολόγιο παρασκευασμάτων 3**)

Τι γνωρίζετε για το πρότυπο κόστος και ποια η χρησιμότητά του;

Πρότυπο Κόστος είναι το κόστος Παραγωγής και λειτουργίας μίας Επιχείρησης το οποίο έχει προκαθορισθεί πολύ προσεκτικά με βάση υπολογισμούς και τιμές που στηρίζονται σε στοιχεία του παρελθόντος και του παρόντος καθώς και προβλέψεις του μέλλοντος.

Βασίζεται σε επιστημονικά καθορισμένα όρια με βάση τις τεχνικές προδιαγραφές και τις αναμενόμενες οικονομικές συνθήκες.

Είναι το κόστος που “θα πρέπει” να επιτευχθεί κάτω από συνθήκες αποτελεσματικής λειτουργίας της παραγωγικής διαδικασίας και προκαθορισμένου Όγκου Πωλήσεων - Παραγωγής.

Το πρότυπο κόστος είναι επομένως ένα όργανο της λειτουργίας του ελέγχου η οποία περιλαμβάνει την μέτρηση, εκτίμηση και σύγκριση και η οποία διαπιστώνει εάν η δράση της Επιχείρησης κατευθύνεται για την επίτευξη των σκοπών και των στόχων της.

Το πρότυπο κόστος ως κόστος ρεαλιστικά πραγματοποιήσιμο και όχι ιδεατό αποτελεί το κυριότερο σταθερό στοιχείο για τον έλεγχο της κοστολογικής διαχείρισης.

Εν κατακλείδι είναι ένα αποτελεσματικό μέσο για Διοίκηση και Έλεγχο του κόστους διαφόρων λειτουργιών της επιχείρησης.

Τι προσδιορίζει ο όρος "αποσβέσεις" στην κοστολογική παρακολούθηση ενός εστιατορίου;

Απόσβεση ενός πάγιου περιουσιακού στοιχείου είναι ο προσδιορισμός της μείωσης της αξίας του που οφείλεται στη λειτουργία του, στη χρονική του φθορά και στην οικονομική του απαξίωση, καθώς και η λογιστική αποτύπωση αυτής της μείωσης.

Παραδείγματα στο χώρο της εστίασης:

Φριτζά

ψυγείο

στερεοφωνικό

φωτεινή επιγραφή

φουγάρα

καπνοδόχος

πέργκολα

κλιματιστικό

φωτά

μίξερ

Ποια επιμέρους στοιχεία κόστους διαμορφώνουν το έμμεσο εργατικό κόστος;

Έμμεσα κόστη λέγονται διότι επιβαρύνουν τα διάφορα κέντρα κόστους με έμμεσο τρόπο, δηλαδή με βάση τον λεγόμενο «ενιαίο συντελεστή καταλογισμού ή απορρόφησης».

Παραδείγματα έμμεσων εργατικών είναι :

Μισθοί επιστατών, συντηρητών, αποθηκάρων, καθαριστών, χειριστών clark

Τι είναι οι «πρότυπες μερίδες» και ποια τα πλεονεκτήματά τους;

Η πρότυπη μερίδα είναι ένα έγγραφο τα οποία προσδιορίζει με ακρίβεια την ποσότητα και την ποιότητα του σερβιριζόμενου φαγητού ή ποτού καθώς επίσης και στοιχεία όπως εμφάνιση, γαρνιτούρα, σκεύος σερβιρίσματος, συνοδεύονται κ.λ.π.

Πλεονεκτήματα:

1. Εξασφαλίζουν σταθερή ποιότητα και ποσότητα
2. Εξασφαλίζουν την ομοιογένεια του προσφερόμενου προϊόντος
3. Συμβάλουν στη δημιουργία σταθερής πελατείας
4. Αυξάνουν την ικανοποίηση των πελατών
5. Βοηθούν στον καλύτερο έλεγχο του κόστους φαγητού και ποτού

Τι είναι οι «πρότυπες συνταγές» και ποια τα πλεονεκτήματά τους;

Οι πρότυπες συνταγές διευκολύνουν την κοστολόγηση του παραγόμενου πιάτου και δίνουν μια εικόνα για τον υπολογισμό της σωστής τιμής πώλησης. Μια πρότυπη συνταγή είναι η μέθοδος που ακολουθεί ο Chef για να τυπτοποιήσει το πιάτο με τέτοιο τρόπο ώστε να προβλέψει με ακρίβεια το κόστος και την ποσότητα.

Πλεονεκτήματα

Εξασφαλίζεται η αναμενόμενη απόδοση σε κάθε πιάτο

Εξασφαλίζεται σταθερή ποιότητα (γεύση και εμφάνιση πιάτου)

Εξασφαλίζεται σταθερή ποσότητα μερίδων

Προσδιορίζεται με ακρίβεια το κόστος τροφίμων και ποτών

Προσδιορίζεται η θρεπτική αξία της μερίδας

Συμβάλει στη σύνθεση του menu

Μπορούν να εκτελεστούν και από μάγειρες που δεν έχουν μεγάλη εμπειρία

Ο χρόνος παρασκευής των εδεσμάτων είναι γνωστός και έτσι επιτυγχάνεται καλύτερος προγραμματισμός εργασιών.

(Σημειώσεις κοστολόγιο παρασκευασμάτων 3)



Καραμουζάς Αριστείδης