

Normativi (Recepture) — uputstvo

Sastav jela i automatski obračun food cost-a.

Šta je normativ?

Normativ definiše od kojih se sastojaka pravi jelo. Pri prodaji se sa zaliha skidaju SASTOJCI (ne samo jelo), a sistem računa food cost.

Kreiranje

- 1 Kliknite „Novi normativ“.
- 2 Izaberite proizvod (jelo) za koji pravite normativ.
- 3 Unesite naziv i broj porcija.
- 4 Dodajte sastojke (artikle) sa količinom, jedinicom i kalo %.
- 5 Sačuvajte.

Food cost

Za sačuvan normativ sistem računa trošak po porciji i food cost % (na osnovu prijemnih cena sastojaka):

- $\leq 30\%$ — zeleno — dobar food cost
- $\leq 40\%$ — žuto — obratiti pažnju
- $> 40\%$ — crveno — visok trošak