

**Τα Πρότυπα και  
το πρότυπο κόστος  
σε μία Επισιτιστική επιχείρηση**



# Προσδιορισμός Προτύπων

- Η ανάγκη για εξεύρεση **μέσων** για την άσκηση ελέγχου γενικά και ιδιαίτερα στο F&B, δημιούργησε τα πρότυπα των αναλώσιμων υλικών και όχι μόνο.
- Τα **Πρότυπα** αυτά ως «εργαλεία», προσδιορίζουν με μεγάλη ακρίβεια τα αποτελέσματα της λειτουργίας της μονάδας (και τις αποκλίσεις από τους στόχους).
- Για παράδειγμα και όσον αφορά στο κόστος, μπορεί να γίνει χρήση διαφορετικών προτύπων για εκμεταλλεύσεις διαφορετικού χαρακτήρα, όπως της καφετερίας, της τραπεζαρίας, της ταβέρνας, του μπαρ κλπ.
- Οι διευθυντές γνωρίζουν, ότι η δημιουργία προτύπων ως μέσου ελέγχου είναι απαραίτητη αλλά και ότι απαιτεί κόπο και χρόνο για εκτίμηση και μέτρηση εν συνεχεία των αποτελεσμάτων που θα προκύψουν.
- Για αυτό χρειάζεται «ευελιξία» και όχι σχολαστικότητα, γιατί παύει πλέον να είναι πρακτικό.



# Πρότυπες προδιαγραφές αγορών

Είναι σαφείς περιγραφές της ποιότητας, του μεγέθους, του βάρους, της ποσότητας και άλλων παραγόντων που συνθέτουν το προϊόν που είναι αναγκαίο για τη συγκεκριμένη χρήση.

Τα στοιχεία αυτά χρησιμοποιούνται για την αγορά και παραλαβή των προϊόντων χωρίς παρεκκλίσεις.

Οι πρότυπες προδιαγραφές αποτελούν αποφασιστικό παράγοντα δημιουργίας και διατήρησης στα επιθυμητά επίπεδα του πρότυπου κόστους.

Είναι αυτονόητο ότι η πολιτική της επιχείρησης έχει δημιουργήσει **πρότυπες συνταγές** και **μεγέθη μερίδων** που διαμορφώνουν στη συνέχεια το **πρότυπο κόστος** της μερίδας.



# Πρότυπες συνταγές

Είναι ένας «τύπος» (μπούσουλας) θα λέγαμε για την παραγωγή προϊόντος, που παρέχει πληροφορίες για την σύνθεση (υλικά), την ποσότητα (μερίδες), τη διαδικασία παραγωγής του.

Είναι δυνατό να παρέχει κι άλλες πληροφορίες, όπως τη θερμοκρασία και το χρόνο παρασκευής κλπ.



# Άσκηση

Πηγή: Αθαν. Γ. Μαράς Έλεγχος και Τιμολόγηση  
στις επισιτιστικές επιχειρήσεις.  
Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα

# Υπόδειγμα Α.2.2.: Δείγμα πρότυπης συνταγής φαγητού

## Μοσχαράκι σωτέ (Saute de veau)

Ημερομηνία 19/6/2...

- A) Τιμή Πώλησης Φαγητού : 5,07 €  
B) Κόστος Φαγητού : 1,52 €  
Γ) Συντελεστής Κόστους Φαγητού : 30%

Μερίδες : 10  
Μέγεθος : 180 - 190 gr

Ημερομηνία		19/6/199.							
Φαγητό	Συστατικό	Ποσό-της	Κόστος μονάδας	Κόστος μονάδας	Σύνολο	Ποσό-της	Κόστος	Κόστος	Σύνολο
1	2	3	4	4	4	5	6	6	6
SAUTE DE VEAU          (MIRPOIX)	Κρέας μπουτι	1800 gr	7,05 €		12,69 €				
	Λάδι	200 gr	2,93 €		0,59 €				
	(σπορ/λαιο)	50 gr	0,88 €		0,05 €				
	Αλεύρι	—	—		0,15 €				
	Αλάτι-Πιπέρι	—	—		13,48 €				
	Κρεμμύδι	150 gr.	0,59 €		0,09 €				
	Καρότα	200 gr	0,88 €		0,18 €				
	Μπαχαρικά	—	—		0,15 €				
						0,42 €			
	Τοματοπολτός	50 gr	1,76 €		0,09 €				
	Αλεύρι	50 gr	0,88 €		0,05 €				
Κρασί	350 gr	1,47 €		0,52 €					
Ζωμός	2 lit	0,29 €		0,58 €					
					1,24 €				
Γενικό Σύνολο					15,14 €				

### Μέθοδος:

1. Τεμαχίζουμε το κρέας σε μεγάλα καρέ.
2. Τα αλατίζουμε, αλευρώνουμε και τα σωτάρουμε στο λάδι.
3. Προσθέτουμε το MIRPOIX και το σωτάρουμε με το κρέας και εν συνεχεία τα μπαχαρικά.
4. Προσθέτουμε την τομάτα, το αλεύρι και σβήνουμε με κρασί.
5. Καλύπτουμε το φαγητό με το ζωμό ή νερό εάν δεν έχουμε.
6. Ψήνουμε για δύο (2) ώρες και σερβίρουμε.

## Υπόδειγμα Α.2.3.: Δείγμα πρότυπης συνταγής ποτού

Ποτό: Μανχάταν (cocktail)

Ημερομηνία: 19/6/2...

- A) Τιμή πώλησης ποτού : 5 €  
 B) Κόστους ποτού : 0,75 €  
 Γ) Συντελεστής κόστους ποτού : 15%

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	Ποσότης	Κόστος	Κόστος	Κόστος	Κόστος	Μέγεθος	€			
1	2	3	3	3	3	4	5	5	5	5
Ούισκυ	750 ml	11,15 €				40 gr	0,45			
Βερμούτ	750 ml					20 gr	0,15			
Αγκοστούρα		7,34 €				2-3 σταγόν.	0,15			
<b>ΣΥΝΟΛΑ</b>							<b>0,75</b>			

**ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:** Βάλτε τα συστατικά σε ένα mixing-glass. Προσθέστε πάγο και ανακατέψτε αρκετά για να παγώσει το μίγμα. Σουρώστε σε ποτήρι του κοκτέϊλ. Γαρνίρετε με κερασάκι Μαρασκίνο.

\* Οι τιμές είναι υποθετικές

# Πλεονεκτήματα και Μειονεκτήματα

## Πλεονεκτήματα

Κατά κύριο λόγο συνέπεια **γεύσης, κόστους και εμφάνισης** του προϊόντος.

Κατά δεύτερο λόγο, μικρότερη απαίτηση επόπτευσης της διαδικασίας.

## Μειονέκτημα

Αρνητική αντιμετώπιση των εργαζόμενων που δεν εξοικειώθηκαν με πρότυπες συνταγές, ή αισθάνονται ότι καταπιέζεται η φαντασία και η δημιουργικότητά τους.



# Πρότυπες αποδόσεις

Ο όρος *απόδοση προϊόντος* σημαίνει το καθαρό βάρος του *έτοιμου προς πώληση*. Υπάρχουν όμως τρεις μορφές, εφόσον πρόκειται για τρόφιμα, που πρέπει τελικά να εξεταστούν στους διάφορους υπολογισμούς μας. Αυτές είναι:

- Το μικτό βάρος: **Brute ή As Purchased (A.P.)**
- Το έτοιμο για μαγείρεμα: **Pret a Cuire (P.A.C.) ή Edible portion (E.P.)**
- Το έτοιμο προς πώληση: **Cuire ή Ready to Eat (R.E.)**

Η διαφορά βάρους από την μικτή έως την έτοιμη προς πώληση μορφή δηλ. μετά την παραγωγή (μαγείρεμα) ορίζεται ως **απώλεια παραγωγής** και προκαλείται, ανάλογα με το προϊόν, στα τρία αυτά βήματα, που είναι:

- Η **προετοιμασία** (αφαίρεση κοκάλων, καθαρισμός χορταρικών κλπ.),
- Η **παραγωγή** (το μαγείρεμα), και
- Η **μεριδοποίηση**.



# Τεστ Απόδοσης

Είναι ευνόητο ότι οι πρότυπες αποδόσεις έχουν άμεση σχέση με τις **πρότυπες προδιαγραφές αγορών και συνταγών**, έτσι ώστε εάν ακολουθηθούν σχολαστικά, η πραγματική απόδοση του προϊόντος δεν θα έχει σημαντική απόκλιση από την πρότυπη απόδοση.

Η δημιουργία των «φύλλων» πρότυπης απόδοσης γίνεται με την διεξαγωγή *τεστ απόδοσης*. Τα τεστ αυτά θα δώσουν τα αποτελέσματα τους τα οποία θα καταγραφούν και θα αποτελούν στη συνέχεια «εργαλεία» ελέγχου της παραγωγής.

Με βάση τα στοιχεία του υποδείγματος και αναλύοντας το κόστος ανά κιλό βάρους προς πώληση, πρέπει να ακολουθούνται τα εξής βήματα:

## Υπόδειγμα Α.2.4.: Πίνακας πρότυπης απόδοσης προϊόντος

Κωδ. 109

Προϊόν : Ψητό βοδινό κρέας

Τεμάχια : 1

Συνολικό βάρος : 80 kg

Αρχική Τιμή : 347,47 €

4,34 € ανά kg

Προμηθευτής : .....

Συνθήκες - Μορφές	Ποσότητα	% επί του αρχικού βάρους <small>Συντελεστής Απόδοσης</small>	Κόστος ανά κιλό	Παράγοντας κόστους
Βάρος προς παρασκευή	Περίπου 44,2 kg	.....	.....	.....
Απώλεια από AP* σε EP*	Περίπου 35,8 kg	44,75%		
Απώλεια EP* σε RE*	Περίπου 7 kg	16%		
Μικτό τεμάχιο	80 kg	100%		

Άλλες πληροφορίες: Ψήσιμο στους 150 °C για 45 λεπτά

Σημείωση: AP\* = *As Purchased* = Αρχική μορφή - (BRUTE)

EP\* = *Edible Portion* = Έτοιμο προς έψηση - (PRET A CUIRE)

RE\* = *Ready to Eat* = Έτοιμο προς κατανάλωση - (CUITE)

## Υπόδειγμα Α.2.4.: Πίνακας πρότυπης απόδοσης προϊόντος

Κωδ. 109

Προϊόν : Ψητό βοδινό κρέας

Τεμάχια : 1

Συνολικό βάρος : 80 kg

Αρχική Τιμή : 347,47 €

4,34 € ανά kg

Προμηθευτής : .....

Συνθήκες - Μορφές	Ποσότητα	% επί του αρχικού βάρους	Κόστος ανά κιλό	Παράγοντας κόστους
Βάρος προς παρασκευή	Περίπου 44,2 kg	55,25%	7,86 € EP*	1,81
Απώλεια από AP* σε EP*	Περίπου 35,8 kg	44,75%		
Απώλεια EP* σε RE*	Περίπου 7 kg	16%		
Μικτό τεμάχιο	80 kg	100%		

Άλλες πληροφορίες: Ψήσιμο στους 150 °C για 45 λεπτά

Σημείωση: AP\* = *As Purchased* = Αρχική μορφή - (BRUTE)

EP\* = *Edible Portion* = Έτοιμο προς έψηση - (PRET A CUIRE)

RE\* = *Ready to Eat* = Έτοιμο προς κατανάλωση - (CUITE)

## Πρότυπα μεγέθη μερίδων

Όλες οι πρότυπες συνταγές υποδεικνύουν ένα πρότυπο μέγεθος ή βάρος της μερίδας του φαγητού ή του ποτού. Το γεγονός αυτό εξασφαλίζει τη συνέπεια εκ μέρους της μονάδας αφενός μεν ως προς την ικανοποίηση του πελάτη, αφετέρου ως προς το κόστος της μερίδας.

Ο πελάτης είναι γνωστό ότι έχει την ψυχολογία να απολαμβάνει την πραγματική αξία αυτού που πληρώνει, καταλαβαίνουμε λοιπόν πόσο μπορεί να διαταραχθεί η σχέση αυτή εάν ένας θαμώνας της επιχείρησής μας απολαμβάνει κάθε φορά και διαφορετικό μέγεθος του προϊόντος που παραγγέλλει. Όργανα που εξασφαλίζουν τα πρότυπα μεγέθη των μερίδων στα τρόφιμα και στα ποτά είναι ο πάσης φύσεως εξοπλισμός μέτρησης και ζύγισης όπως: κουτάλες, μεζούρες ποτών κ.λπ. Σημαντικός παράγοντας για την εφαρμογή και συνεπή διατήρηση των πρότυπων μερίδων είναι και η εμπειρία των

## Υπόδειγμα Α.2.5.: Πίνακας ενδεικτικού βάρους μερίδων φαγητών

	Μέγεθος Μερίδας	Μορφή Προϊόντος	Άλλες πληροφορίες	Υπεύθυνο Προσωπικό για:
<b>ΟΡΕΚΤΙΚΑ</b>				
Κοκτέιλ με γαρίδες	130 gr	A.P.	Βλέπε σχετική συνταγή	Κρύα πιάτα
Ντολμαδάκια	180 gr	R.E.		Κρύα πιάτα
Σούπα	250 gr	R.E.		Ζεστά πιάτα
Συκωτάκια	160 gr	R.E.		Ζεστά πιάτα
Τυρόπιτες - Σπαν/τες	150 gr	R.E.		Ζεστά πιάτα
<b>ΕΝΤΡΑΔΕΣ</b>				
Κόντρα φιλέτο	180 gr	A.P.	Βλέπε σχετική συνταγή	Ζεστά πιάτα
Αρνίσια Παϊδάκια	250 gr	A.P.		Ζεστά πιάτα
Μοσχάρι ψητό	180 gr	A.P.		Ζεστά πιάτα
Κοτόπουλο	350 gr	A.P.		Ζεστά πιάτα
<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΕΣ</b>				
Πατάτες τηγανιτές	150 gr	R.E.	Βλέπε σχετική συνταγή	Ζεστά πιάτα
Λαδερά	250 gr	R.E.		Ζεστά πιάτα
Σαλάτες βραστές	200 gr	R.E.		Κρύα πιάτα
Σαλάτα εποχής	200 gr	R.E.		Κρύα πιάτα

A.P. - Κατά την αγορά/R.E. - μερίδα σερβιρίσματος

## Α.2.6.: Πίνακας ενδεικτικού βάρους μερίδων ποτών

Όνομα Ποτού	Ποσότητα ανά Ποτό
Whisky	40 γραμ.
Vodka	40 γραμ.
Tequila	40 γραμ.
Rum	40 γραμ.
Cognac	25 γραμ.
Brandy	40 γραμ.
Aperitif	50 γραμ.
Κρασιά (με το ποτήρι)	50 γραμ.
Cocktails	Βλέπε πρότυπες συνταγές
Liqueurs (Fines)	25 γραμ.
Χυμοί (φυσικοί)	80 γραμ.

## 2.1.5. Πρότυπο κόστος μερίδας

Όλα τα προηγούμενα πρότυπα που έχουμε αναφέρει σαν "εργαλεία" ελέγχου συμβάλλουν στον ακριβή υπολογισμό του πρότυπου κόστους των μερίδων που με δύο λόγια, θα επαναλάβουμε, είναι το κόστος των υλικών, της προετοιμασίας και της παραγωγής του προϊόντος σύμφωνα με τους στόχους της επιχείρησης. Το υπόδειγμα Α.2.7. που ακολουθεί μας δίνει σαφέστατη εικόνα της πρότυπης κοστολόγησης φαγητού με αποτέλεσμα την εύρεση του πρότυπου κόστους της μερίδας που βγαίνει απλά με τη διαίρεση του συνολικού κόστους του φαγητού με τον αριθμό των μερίδων της πρότυπης συνταγής, για παράδειγμα:

Συνολικό πρότυπο κόστος συνταγής : Αριθμός μερίδων = Πρότυπο κόστος μερίδας

δηλαδή:

$$132,56 \text{ €} : 60 \text{ μερίδες} = 2,21 \text{ €}$$

Είναι πολύ εύκολο, όταν γνωρίζουμε βέβαια την τιμή πώλησης, να προσδιορίσουμε και τον ποσοστιαίο συντελεστή πρότυπου κόστους ακολουθώντας τον τύπο:

$$\frac{\text{Κόστος φαγητού}}{\text{Τιμή πώλησης}} = \text{Συντελεστής κόστους}$$




$$2,21\text{E}:8,50\text{E} = \Sigma\text{K}$$

Είναι πολύ εύκολο, όταν γνωρίζουμε βέβαια την τιμή πώλησης, να προσδιορίσουμε και τον ποσοστιαίο συντελεστή πρότυπου κόστους ακολουθώντας τον τύπο:

$$\frac{\text{Κόστος φαγητού}}{\text{Τιμή πώλησης}} = \text{Συντελεστής κόστους}$$

## Υπόδειγμα Α.2.7.: Φύλλο κοστολόγησης φαγητού

Α. Όνομα Φαγητού : Φιλέτο Ψαριού με Αμύγδαλα (Filet de Poisson aux amandes)


Β. Ποσότητα Μερίδας : 170 gr ψάρι/Σάλτσα για 60 περίπου μερίδες

Γ. Αριθμός Μερίδων : 60

Συστατικό 1	Ποσότητα 2	Τιμή μονάδας* 3	Σύνολο 4
Φιλέτου Ψαριού	11250 gr	10,85 €/κιλό	122,06 €
Αμύγδαλα	500 gr	8,20€/κιλό	4,10 €
Βούτυρο/Μαργαρίνη	1225 gr	3,96 €/κιλό	4,85 €
Λεμόνια	1250 gr	1 €/κιλό	1,25 €
Μπαχαρικά Ξύσμα Λεμονιού	(Γίνεται χρήση των λεμονιών)		0,30 €
		<b>Σύνολο</b>	<b>132,56 €</b>

Δηλ. Συνολικό κόστος : Αριθμός μερίδων = πρότυπο κόστος μερίδας  
 ήτοι: 132,56 € : 60 μερίδες = 2,21 €

\* Οι τιμές είναι ενδεικτικές, απλά για την κατανόηση του παραδείγματος



# Συγκεντρωτική κατάσταση πωλήσεων

Μια συγκεντρωτική κατάσταση πωλήσεων και κόστους σε συγκεκριμένες περιόδους θα βοηθούσε πολύ στη διαπίστωση εάν έχει απόκλιση μεγάλη ή όχι το πρότυπο κόστος.

Το υπόδειγμα παρακάτω είναι ένα παράδειγμα παρακολούθησης του κόστους σε σχέση με τις πωλήσεις, όχι μόνον για μια σειρά ειδών αλλά και συγκεντρωτικά.

Υπόδειγμα Α.2.8.: Συγκεντρωτική κατάσταση πωλήσεων και κόστους από 1/8/199... έως 16/8/199...

Είδος	Ημ 1/8	Ημ 2/8	Ημ 3/8	Ημ 4/8	Ημ 5/8	Ημ 6/8	Ημ 7/8	Ημ 8/8	Ημ 9/8	Ημ 10/8	Ημ 11/8	Ημ 12/8	Ημ 13/8	Ημ 14/8	Ημ 15/8	Ημ 16/8	Σύνολο Πωλή- σεων (Α)	Τιμή* Πώλησης (Β) €	Συνολικές Πωλήσεις (Α×Β) €	Κόστος* Συσ/κών (Γ)	Συνολικό Κόστος (Α×Γ) €	Κόστος % Συσ/κών (Γ:Β) × 100
Σούπα	12	18	14	20	15	18	0	14	16	17	19	14	18	0	12	16	223	3,52	785,00	1,25	278,75	35,5
Μελιτζάνα τηγανιτή	15	21	23	16	15	18	0	17	19	26	15	14	18	0	14	21	252	2,64	665,28	0,81	204,12	30,7
Χάμπουργκερ	35	41	38	42	30	37	0	37	39	41	41	29	37	0	33	40	520	4,40	2288,00	1,11	577,20	25,2
Ψάρι "A la spetsiota"	20	18	16	24	26	18	0	22	16	19	23	26	18	0	20	15	281	5,28	1483,68	1,52	427,12	28,7
Μπριζόλα σχάρας	27	25	29	27	26	30	0	29	23	32	26	26	31	0	26	24	381	7,34	2796,54	2,13	811,53	29,1
Μπιφτέκι σχάρας	30	35	40	37	39	30	0	32	33	43	36	38	31	0	30	35	489	5,28	2581,92	1,51	738,39	28,6
Παϊδάκια αρνίσια	11	15	17	12	15	14	0	13	13	20	11	13	14	0	10	15	193	7,34	1416,62	1,98	382,14	27
Πιάτο με θαλασσινά	30	31	35	29	34	30	0	32	29	38	28	32	31	0	30	30	439	7,63	3349,57	2,43	1066,77	31,8
Πιάτο ορεκτικών	12	10	18	12	11	15	0	14	8	19	11	11	16	0	12	9	178	3,52	626,56	1,44	256,32	40,8
Μακαρόνια	15	11	21	13	14	11	0	17	9	24	12	13	12	0	14	10	196	4,11	805,56	0,92	180,32	22,5
Μακαρόνια "Napolitain"	30	28	25	37	29	40	29	32	26	29	36	27	51	26	28	21	494	4,11	2030,34	0,88	434,72	21,5
Μακαρόνια "Bolonaise "	29	30	31	27	26	48	31	31	28	34	26	27	49	28	27	30	502	5,28	2650,56	1,40	702,80	26,5
Πατάτες τηγανιτές	50	48	52	57	45	67	51	52	46	55	56	44	66	48	50	46	833	1,76	1466,08	0,33	274,89	18,5
Ψάρι με αμύγδαλο	70	65	63	67	70	78	40	72	63	66	66	68	77	37	65	66	233	8,22	1915,26	2,69	626,77	32,8
Γαρίδες cocktail	60	54	55	57	62	64	38	62	52	58	56	61	62	35	55	52	283	9,10	2575,30	3,07	868,81	33,7
Καραβίδες βραστές	45	45	35	38	10	17	25	47	43	38	37	39	45	22	40	43	130	9,40	1222,00	2,78	361,40	29,6
Φιλέτο γλώσσας	10	8	9	9	12	18	0	12	6	12	8	11	11	2	8	8	144	7,05	1015,20	2,98	429,12	42,3
Εκλαίρ	19	17	18	18	20	23	10	21	15	21	17	21	232	8	19	17	286	2,35	672,10	0,35	100,10	20,1
Καρυδόπιτα	28	30	26	41	29	40	20	30	28	29	40	28	40	18	29	30	486	1,76	855,36	0,33	160,38	18,5
Φρουτοσαλάτα	15	14	15	16	10	25	5	17	12	18	15	11	25	3	14	16	231	1,76	406,56	0,45	103,95	25,4

Σύνολα: 31607,49

8985,60

$$\text{Συγκεντρωτικά: } \left( \frac{8985,60 \text{ €}}{\text{Συνολικό Κόστος}} \right) : \left( \frac{31607,49 \text{ €}}{\text{Συνολικές πωλήσεις}} \right) \times 100 = \left( \frac{28,4}{\text{Ποσοστιαίο κόστος Συστατικών}} \right)$$

\* Οι τιμές πώλησης και κόστους των προϊόντων είναι ενδεικτικές για την κατανόηση του παραδείγματος.