

Temat: **KALKULACJA CEN W GASTRONOMII**

1. Kalkulacja cen i jej rola

Właściwie skalkulowana cena sprzedaży potraw i napojów z jednej strony zapewnia pokrycie kosztów, z drugiej zaś – wpływa na zwiększenie sprzedaży i osiągnięcie wyższego zysku.

2. Metody kalkulacji cen w gastronomii:

a) metoda kosztowa – cena kalkulowana jest przez obliczenie kosztów i doliczenie marży
metoda cen konkurencyjnych – uwzględnia ceny potraw przedsiębiorstw konkurencyjnych
metoda średniej ceny rynkowej metoda poniżej lub powyżej ceny rynkowej

b) metoda popytowa – cena ustalana jest na podstawie wielkości popytu. Metoda ta uwzględnia zapotrzebowanie rynku. ceny prestiżowe – ustalenie ceny na wysokim poziomie w celu zainteresowania określonej grupy konsumentów np. w znanej restauracji prowadzonej przez sławnego restauratora lub zlokalizowanej w wyjątkowym miejscu, lub np. restauracja w której Magda Gesler przeprowadzała rewolucje.

Proszę wyjaśnić pojęcia związane z tematem dzisiejszej lekcji:

- cena jednostkowa,
- cena netto,
- cena brutto,
- marża gastronomiczna