

Temat: Ustalanie ceny gastronomicznej.

Marża gastronomiczna najczęściej stanowi procentowy dodatek do ceny gastronomicznej potraw i napojów oraz towarów handlowych.

Podstawą do obliczenia ceny gastronomicznej potraw i napojów jest koszt ich wytworzenia, a jej składowe to:

- koszt wytworzenia jednej porcji potrawy lub napoju;
- wartość marży gastronomicznej;
- cena gastronomiczna netto;
- wartość podatku VAT;
- cena gastronomiczna brutto.

Przykład :

Koszt wytworzenia jednej porcji kremu pomidorowego z grzankami wynosi 5 zł. Ustalono, że marża wyniesie 50%. Podatek VAT to 8%.

koszt wytworzenia jednej porcji kremu - 5 zł

marża gastronomiczna - $5 \text{ zł} \times 0,5 = 2,5 \text{ zł}$

cena gastronomiczna netto - $5 \text{ zł} + 2,5 \text{ zł} = 7,5 \text{ zł}$

wartość podatku VAT - $7,5 \text{ zł} \times 0,08 = 0,6 \text{ zł}$

cena gastronomiczna brutto - $7,5 \text{ zł} + 0,6 \text{ zł} = 8,1 \text{ zł}$

Kalkulacja ceny gastronomicznej brutto dla towarów handlowych uwzględnia:

- koszt zakupu towarów handlowych;
- wartość marży gastronomicznej;
- cenę gastronomiczną netto;
- wartość podatku VAT;
- cenę gastronomiczną brutto.

Przykład:

Koszt zakupu jednej czekolady w punkcie gastronomicznym wynosi 2,5 zł. Marża kształtuje się na poziomie 30%, a podatek VAT wynosi 23%.

koszt zakupu jednej czekolady - 2,50 zł

marża gastronomiczna - $2,50 \text{ zł} \times 0,3 = 0,75 \text{ zł}$

cena gastronomiczna netto - $2,50 \text{ zł} + 0,75 \text{ zł} = 3,25 \text{ zł}$

wartość podatku VAT - $3,25 \text{ zł} \times 0,23 = 0,75 \text{ zł}$

cena gastronomiczna brutto - $3,25 \text{ zł} + 0,75 \text{ zł} = 4,00 \text{ zł}$