
Exemplo de Ficha Técnica

Segue exemplo de ficha técnica, onde coloco todos os meus custos de matéria prima e lá no final faço x 4. Faço o raciocínio da seguinte forma: dos 100% do meu preço 25% é custo, 25% são custos fixos como aluguel e funcionários, 25 % são impostos, e os últimos 25% tem que ser meu lucro líquido mínimo.

Percebam ainda que faço o valor da caixa de entrega x 4 também e esse valor separo para desgaste natural de maquinários, para que de tempos em tempos eu troque e reforme meus maquinários e minhas instalações.

Caso eu não faça delivery, e não tenha o custo da caixa, eu faço o total x5 sempre pensando na depreciação da pizzaria, e separaria uma quinta parte para esse fim.

Obviamente devo levar em consideração, o público que irei atingir e o preço máximo que quero vender meu produto, assim decido o preço máximo de compra de minha matéria prima, por isso, produto melhor tem um preço de venda mais alto. Confira abaixo:

Disco de pizza (massa)					
Ingrediente	Unid. de compra	Preço de compra	Quant. Utilizada	Unid. de medida	Valor
farinha de trigo	kg	6,00	250	g	1,50
fermento	kg	10,00	0,25	g	0,00250
água	litro	1,00	150	ml	0,15
sal	kg	1,00	5	g	0,01
fermento natural	kg	5,00	12,5	g	0,06
melaço de cana	kg	5,00	2,5	g	0,01
Total					1,73

Pizza Marguerita Paulistana					
Ingrediente	Unid. de compra	Preço de compra	Quant. Utilizada	Unid. de medida	Valor
molho de tomates	kg	8,00	80	g	0,64
mozzarella	kg	17,00	250	g	4,25
rodelas de tomate	kg	3,00	100	g	0,30
parmesão	kg	40,00	50	g	2,00
manjericão	maçô	2,00	2	g	0,00
azeitonas	kg	28,00	30	g	0,84
orégano	kg	20,00	2	g	0,04
disco de pizza (massa)	unidade	-	1	unidade	1,73
caixa de pizza	unidade	1,95	1	unidade	1,95
Total custo matéria prima					11,76
Valor de venda (x4)					47,03

