

Kalkulace pokrmů

Manuál tvorby kalkulačního listu

Mgr. Alexandr Burda

Význam kalkulačního listu

- Soupis surovin potřebných k přípravě pokrmu, případně nápoje.
- Dokument poskytuje přehled o množství surovin na daný počet porcí včetně jejich ceny.
- Je základní informací o nákladech na výrobu pokrmu pro vedoucího provozu a kuchaře.
- Informace o charakteristice pokrmu jsou důležité pro pracovníky obsluhy, aby je mohli přenést na hosty.

Pokyny k tvorbě kalkulačního listu

- Vytiskněte si čistý kalkulační list a doplňte si do něj poznámky uvedené na slidech 4-31.
- To vám umožní, abyste byli schopni samostatné práce dle zadání na slide 32.
- Budete potřebovat KL, kalkulačku, psací potřeby a přístup na internet na nějaké stránky supermarketu nebo velkoobchodu s potravinami tak, abyste byli schopni odhadnout reálné ceny potravin (olej, mouka, masa atd.)

Hlavička KL

- Kalkulační list si vytváří každá provozovna, proto by měl být opatřen logem a názvem provozovny.
- Provozovna (Hotel) může mít řadu středisek (lobby bar, restauraci, bufet, vinárnu atd.).
 - a) Pro každé z těchto středisek se může KL připravovat zvlášť.
 - b) Pro všechna střediska se připraví jeden kalkulační list a odliší se pouze výší kalkulační přírážky.

Číslování KL

- Každý KL musí být označen číslem. V praxi si systém číslování zavádí vedení podniku. Číselné řady podléhají určité logice.
- Číslování vždy musí odpovídat potřebám podniku. Jeho sortimentní nabídce a rozsahu pokrmů.
Např.:
- 1-99 jsou čísla tzv.: základních KL určených k dalšímu vkládání do dalších kalkulačních listů. Jedná se o „polotovary“ které se opakují – např.: trojobal, moučné máslo, zeleninová obloha. Jejich vypisování do každého KL by bylo ztrátou času.

Vzorový příklad číselné řady

- 1-100 jsou čísla tzv.: základních KL určených k dalšímu vkládání do dalších kalkulačních listů. Jedná se o „polotovary“ které se opakují – např.: trojobal, moučné máslo, zeleninová obloha. Jejich vypisování do každého KL by bylo ztrátou času.
- 101-200 Polévky
- 201-300 Saláty, kompoty, přílohy
- 301 – 600 Minutkové pokrmy
- 601 – 700 Hotové pokrmy
- 701 -800 Zvěřina, ryby, plody moře
- 801 – 900 dezerty
- Atd.

Textová část

- Doplnujeme název konkrétního pokrmu, surovin, počtu porcí, gramáže atd.
- Jednotlivým položkám je věnován následující text.

Vzor

číslo suroviny	Název výrobku (pokrm, nápoj)	Počet porcí	Množství v MJ			Číslo výrobku (VK/RTP)		
			Množství suroviny			Kalkulační cena v Kč		
	Název suroviny	MJ	Hrubá hmotnost	Odpařad	Čistá hmotnost	za MJ		celkem
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
Celkem								
Úhrn kalkulačních cen surovin								
Kalkulační cena 1 porce								
Kalkulační přírážka								
Cena 1 porce nezaokrouhlená								
Cena 1 porce zaokrouhlená								
Ztráty tepelné a výrobní		Hmotnost hotového výrobku		Hmotnost- množství 1 porce		Z toho hmotnost masa		
Datum platnost od:		Datum vyřazení od:		Vystavil:		Schválil:		
				Datum:		Datum:		
Podpis		Podpis		Podpis		Podpis		

Název výrobku

- Měl by korespondovat s názvem pokrmu na jídelním lístku.
- Být stručný, případně zkrácený.
- Název vystihuje „bázi“ pokrmu a neuvádí se s přílohou a dalšími doplňujícími informacemi.

Počet porcí

- KL na pokrmy vždy vytváříme na deset porcí (menší množství by se obtížně prakticky připravovalo)
- V případě základních kalkulací (vložených) můžeme vytvořit KL i na jiné množství dle potřeby – 10 l vývar, 1 kg saláty (na snídaňové stoly), 1 kg sekaná (na rautový stůl), 1 l dresingu (který se opakuje u salátů) atd.
- KL na nápoje vždy vytváříme na jednu porci. (Kalkulace kávy: káva 7g, cukr HB, voda 0.05 l)

Počet porcí – výpočty

- Kalkulační list na deset porcí vždy slouží jako základní. Vedoucí pracovník jej má uložený a v případě objednávky jídel jej využívám k výpočtu surovin.
 - a) 6 porcí vypočteme $0,6 \times$ množství surovin uvedených na KL.
 - b) 680 porcí vypočteme $68 \times$ množství surovin uvedených na Kl.

Množství v MJ

- MJ = měrná jednotka.
- V konkrétní měrné jednotce musí být v praxi zboží uvedeno již ve skladových kartách.
- Volba MJ vychází z logiky charakteristických vlastností konkrétního zboží a ze zvykovosti nákupu.
- Stanovení použití konkrétní měrné jednotky pro určitý druh zboží může být na rozhodnutí manažera nebo stanoveno vnitřní směrnici podniku.
- Za měrnou jednotku považujeme:
 - a) kusy (ks) například u vajec, rohlíku. S ks můžeme pracovat i v případě lahví vína 0,75 l.
 - b) Litry u tekutin jako voda, mléko, sirup, olej atd. V případě nápojů je vhodnější převod z ks na litry (příklad vína)

Za měrnou jednotku považujeme

- a) Kusy (ks) například u vajec, rohlíku. S jednotkou ks můžeme pracovat v případě lahví vína 0,75 l.
- b) Litry u tekutin jako voda, mléko, sirup, olej atd. V případě nápojů je vhodnější převod z ks na litry (příklad vína)
- c) Kilogramy (gramy) je běžné pracovat v případě mouky, masa, sýrů atd.

MJ v praxi

Doporučení:

Převeďte si všechny suroviny do jedné jednotky. Významně vám to usnadní práci se softwarem. Vyhnete se tím chybám, schodku na svěřených hodnotách ve skladu a následným korekturám skladových zásob nebo protokolům. Tištěný kalkulační list v praxi téměř neexistuje, pracuje se s profesionálně vytvořenými programy v PC.

Příklad: Vejce obvykle váží 50 g. Proto v případě použití 2 ks vejce uvedeme do KL raději 100 g.

Číslo výrobku

- VK = Vlastní kalkulace. Pokrm je nový, vytvářený manažerem a do profesionální podoby převedý například na základě receptu z internetu, kalendáře atd. Používají se v komerčních zařízeních (hotel, bufet). Číslo kalkulace vytváří manažer.
- RTP = Receptury teplých pokrmů, jsou státní normou pro přípravu pokrmů používanou v institucionálním stravování. Stejně jako receptury studených pokrmů nebo vnitřní normy v armádě, věznicích atd. Číslo kalkulace je stanoveno.

Množství suroviny

- Budeme postupně zapisovat pod sebe.
- Při zápisu postupujeme od nejvýznamnějších surovin po méně významné.
- Obvykle začínáme masem a končíme kořením.
- Do kolonek můžeme vkládat předem připravené základní kalkulace (trojobal)

Suroviny

- Maso – musíme uvést konkrétní část masa. Rozdíly jsou v pořizovacích cenách, odpadech při opracování.
- Důležitý údaj: Jedná o chlazené nebo mražené maso. Rozmražení vzniká odpad cca 10%. Proto musíme základní surovinu navýšit. Potřebuji-li 1500 g kuřecích prsou a pracuji s mraženými, musím navýšit jejich hrubou hmotnost na 1650 g. Odpad 150g a Čistá hmotnost bude 1500 g.
- Brambory – uvádíme jestli loupané, rané nebo zimní. Ztráty opracováním jsou rozdílné. Loupané 0%, rané 10%, zimní 40%. Manažer může výši ztrát upravit dle praxe – např. 50%.
- Z názvu suroviny musí být zřejmé její charakteristické vlastnosti (tvaroh měkký x tvrdý, eidam 30% x 30%, smetana x smetana ke šlehání atd.)

Kuřecí řízek smažený – příklad zápisu

Číslo Sur.	Název suroviny	Mj	Hrubá hm.	Odpad	Čistá hm.	KC za MJ	KC celk.
1.	Kuřecí prsa mražená	g	1650	150	1500	122	201,30
2.	Trojbal VK 15		500	0	500	11,80	5,90
3.	Sůl	g	30	0	30	10	0,30
4.	Česnek	g	10	1	9	200	2
5.	Olej jedlý	g	150	0	150	45	6,75
6.	Zeleninová obloha VK 22	g	1500	0	1500	32	48

Celkem= Úhrn kalkulačních cen surovin

- Význam má součet posledního sloupce, kde je finančně vyjádřena skutečná spotřeba surovin.
- Nezapomeňte, že platíme i za odpad! Tedy za vodu, která po rozmražení odteče do odpadu, slupky zeleniny nebo ořez z masa.
- Dle předchozího příkladu je součet 264,25. Vždy pracujeme i s haléři a dvěma desetinnými místy.

Kalkulační cena jedné porce

- Výpočet ceny jedné porce=
součet kalkulačních cen surovin : počet porcí

$$264,25 : 10 = 26,43$$

Jednu porci 150 g Smaženého kuřecího řízku se zeleninovou oblohou jsme vyrobili za Kč 26,43.

Kalkulační přírážka

- Je z hlediska rentability podniku a trhu nejdůležitějším faktorem. O její výši rozhoduje manažer a vychází při tom z potřeb a nákladů podniku, očekávané míry zisku, sezónní ceny surovin i sezóny z hlediska cestovního ruchu, srovnání s konkurencí a řady dalších faktorů.
- Správnou výší marže se zabývá cenotvorba.
- Neexistuje univerzální kalkulační přírážka, kterou je možno aplikovat na celém území ČR. Můžeme pouze vycházet z lokálního trhu.

Doporučení pro alokace s průměrnou kupní silou.

Při stanovení výše kalkulační příirážky doporučuji uvažovat podle skupin pokrmů. Vyšší příirážku můžeme aplikovat tam, kde máme nižší náklady na suroviny. Například saláty, polévky, přílohy, dezerty můžeme zatížit 300-400 %.

Nižší příirážku použijeme u hotových jídel a minutek z průměrně náročných surovin (kuřecí, vepřové maso, vnitřnosti) 150-250 %.

Nejnižší příirážku musíme aplikovat na drahé suroviny jako pravá svíčková, panenská svíčková, tuňák, chřest atd. 100-150%.

Výpočet kalkulační příirážky „směrem nahoru“

- Kalkulační cena jedné porce: 26,43 Kč
- Kalkulační příirážka: 400%
- Vycházíme z faktu, že 26,43 je 100%.

Výpočet 400% je $4 \times 26,43 = 105,72$.

$$26,43 + 105,72 = 132,15$$

Zjednodušený výpočet je $26,43 \times 5 = 105,72$ Kč

Cena 1 porce nezaokrouhlená: 105,72 Kč

Cena 1 porce zaokrouhlená: 106 Kč

Výpočet kalkulační příirážky „směrem dolů“

- Používáme v případě, že chceme mít na jídelníčku jednotné ceny například „baťovky“ 109, nebo využívající celá čísla 110, případně využívající zdvojených čísel 99.
- Hlavní motivací je marketing, snaha upoutat.

Příklad výpočtu z ceny 110 Kč:

$$110 : 26,43 = 4,16 \times 100$$

Kalkulační příirážka je 416%.

Příklad výpočtu z ceny 99 Kč:

$$99 : 26,43 = 3,75 \times 100$$

Kalkulační příirážka je 375 %.

Ztráty tepelné a výrobní

- Ztráty vznikají technologickým zpracováním, nejčastěji odpařováním vody. Čím více maso obsahuje tuku, tím více ztrácí vody a tím na váze. Ztráty tepelných jednotlivých úprav se liší. Nejméně se ztrácí vařením, nejvíce pečením. Průměrně se jedná o 35-45% úbytku váhy mas.
- Moderní technologie umožňují nižší ztráty, například funkcí konvektomatu pečení s párou.
- Přehled o ztrátách nalezneme v RTP.

Hmotnost

- Hmotnost hotového výrobku = váha všech deseti porcí po odečtení všech ztrát mechanickým i tepelným opracováním a odpařením surovin.
- Hmotnost – množství jedné porce je Hmotnost hotového výrobku : 10.
- Z toho hmotnost masa – u hotových pokrmů uvádíme hmotnost po tepelné úpravě, u minutkových obvykle nelze uvést, protože způsob propékání je na přání hosta. Uvádíme v syrovém stavu a poznamenejme, že se jedná o syrový stav.

Data

- Datum platnosti od:
- Datum platnosti do:
- Kalkulační list může mít omezenou platnost, dle denního menu, dle nabídky na jednu společenskou akcei nebo na období vymezené například sezónním jídelním lístkem.
- Datum uvádíme i v případě celoroční nabídky a to např. od: 1.1.2020 do: neomezeně

Kompetence – podpisy

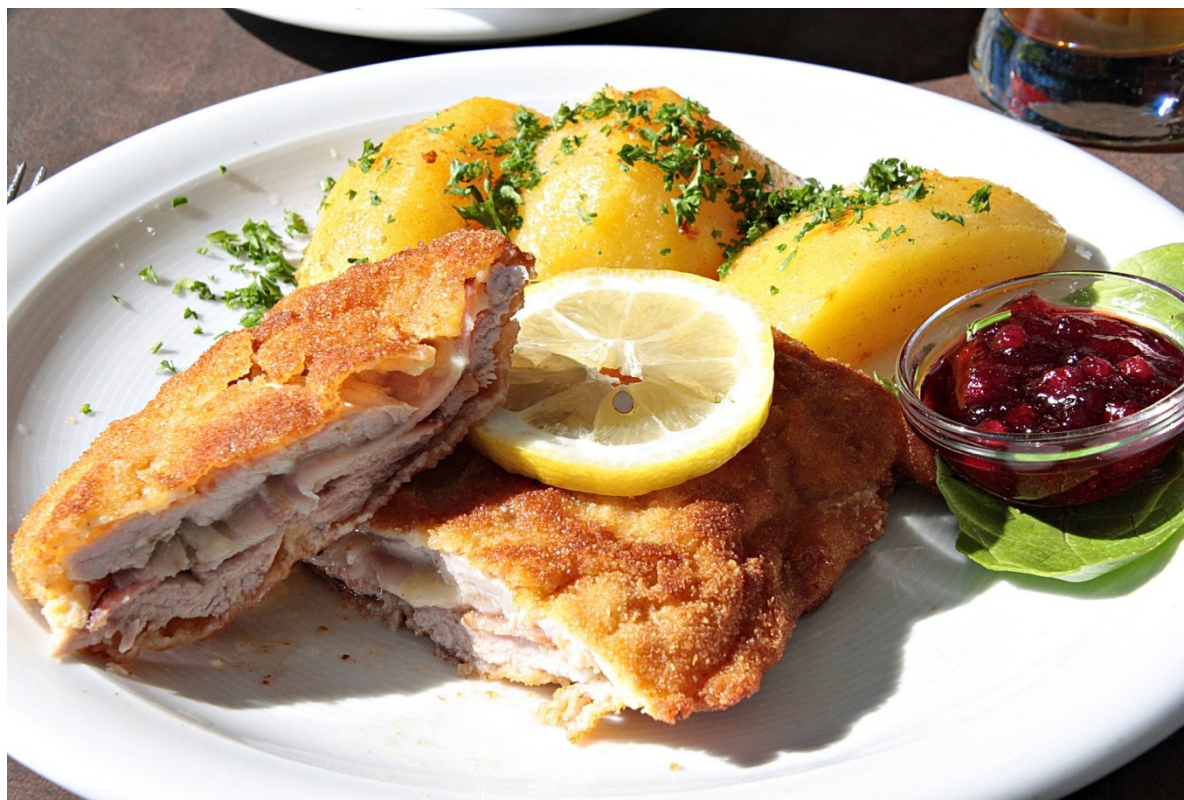
- Kompetentní osoby ve firmě jsou pověřeny vytvořením kalkulačního listu, jeho zařazením do nabídky nebo jeho schválením. Kompetence jsou v každém podniku odlišné podle jeho velikosti a organizační struktury.
- Vystavil: obvykle šéfkuchař, F&B manžer, kalkulants
- Schválil: obvykle F&B manžer, ředitel nebo majitel hotelu.
- Datum platnosti: kompetence k podpisu jsou obdobné.

Charakteristika

- Cílem charakteristiky je popsat pokrm od jeho základních surovin (báze) přes mechanickou a tepelnou úpravu až k příloze.
- Charakteristika slouží k orientaci nejen kuchaři, ale i pracovníkům obsluhy.
- Součástí charakteristiky jsou i přízdoby a vhodný inventář.
- Ideálním řešením je pro názornost doprovodit charakteristiku fotografií pokrmu z provozovny.
- Charakteristika umožňuje vyrovnanou službu na všech směnách kuchařů a omezuje negativní vliv lidského faktoru.

Vzor charakteristiky Cordon bleu

Telecí řízek smažený v trojobalu plněný šunkou a sýrem Ementál. Podáváme rozkrojený na dvě části s vařenými bramborami sypanými petrželkou a máslem. Na list hlávkového salátu umístíme brusinkový dip. Podáváme na nahřátém klubovém talíři.



Technologický postup

- Začíná popisem očištění suroviny, mechanickým opracováním a tepelnou úpravou.
- Postup musí obsahovat například i údaje stupni propečení, restování nebo barvě suroviny (cibuli do zlatova).
- Důležité jsou časové údaje (dusíme 20 minut) nebo údaje o změně stavu (dusíme do měkka).
- Uvádíme i údaje pro expedici například, jestli omáčkou- šťávou maso podléváme nebo přeléváme.

Zadání

- Vytvořte tři kalkulační listy podle výše uvedených vzorů.
 - a) Polévka s využitím libovolných jarních surovin
 - b) Hlavní chod – přírodní úprava minutka
 - c) Dezert

Usilujte o kreativitu, doplňte fotografií. Odevzdejte do 15.5. 2020 svému vedoucímu skupiny. Své jméno uveďte pro identifikaci do kolonky Vystavil. Jméno pedagoga do kolonky Schválil.



Tak, teď pauza a
potom s chutí do
toho.

Děkuji za
pozornost