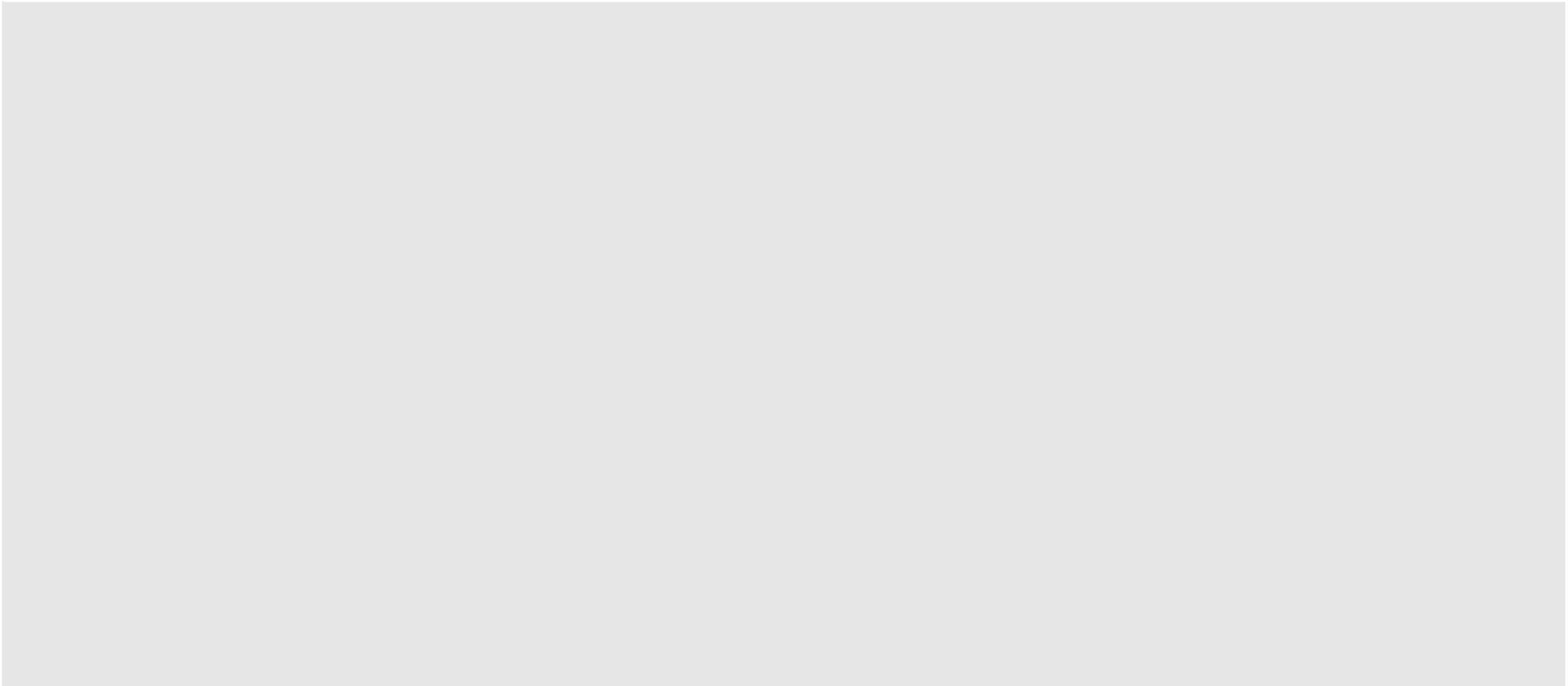


# **FORMATO DE INGENIERIA DE MENU**



FORMATO DE INGENIERIA DE MENU

YAMID  
MUNOZ

Nº	Producto	Precio de venta	Costo de producción	Margen de contribución por unidad	Cantidad vendida	Margen de contribución total	Mix ideal	Rentabilidad	Popularidad
TOTAL							100%		

Mix ideal	100% / cantidad de platos
Índice de popularidad	Mix ideal * 0,7 (70%)
Popularidad	(Cantidad vendida por plato / Ventas totales)*100
Promedio margen de contribución	Total margen de contribución total / Cantidad vendida total
Rentabilidad	Margen de contribución por unidad en comparación con el promedio del margen de contribución total

## INSTRUCCIONES

## ÍTEMS:

- **Nombre del plato:** Nombre de la preparación.
- **Costo:** Costo de producción por porción del plato.
- **Precio de venta:** Precio de venta al público del plato.
- **Cantidad vendida:** Cantidad vendida por plato durante el periodo de tiempo determinado.

## OPERACIONES:

- **Ganancia:** Precio de venta – Costo.
- **Ganancia bruta total:** Ganancia X cantidad vendida.
- **Mix real:** Cantidad vendida ÷ Total de cantidad vendida.
- **Ganancia bruta promedio:** Total ganancia bruta total ÷ Total de cantidad vendida.
- **Mix ideal:**  $100 \div \text{Numero de platos}$ .
- **Índice de popularidad:** Mix ideal X 0.7
- **Mix real:** Cantidad vendida por plato ÷ Total de cantidad vendida.
- **Popularidad:** Calificación dependiendo del índice de popularidad.
  - **Alto:** Superior al índice de popularidad.
  - **Bajo:** Inferior al índice de popularidad.
- **Rentabilidad:** Calificación dependiendo de la ganancia bruta promedio.
  - **Alto:** Ganancia superior a la ganancia bruta promedio.
  - **Bajo:** Ganancia inferior a la ganancia bruta promedio.