

Escandallo de un plato

Plantilla gratuita de El Pase · revistarestaurantes.com

Plato

Raciones

Ingrediente	Unidad (kg · l · ud)	Precio compra (€/unidad)	Cantidad neta en la receta	Merma (%)	Cantidad bruta a comprar	Coste real (€)

Coste total de la receta

Coste por ración

Food cost objetivo (%)

PVP sugerido sin IVA

Tipo de IVA

PVP sugerido con IVA

Tu precio en carta (con IVA)

Food cost real con ese precio

Margen bruto por ración (sin IVA)

Rellena las casillas blancas y ámbar; las grises se calculan a partir de las demás (fórmulas en la página 2). ¿Prefieres que lo calcule solo?
Descarga la versión Excel en revistarestaurantes.com/blog/escandallo-coste-plato/

Escandallo — ejemplo resuelto

Plantilla gratuita de El Pase · [revistarestaurantes.com](#)

Plato

Hamburguesa de la casa con patatas

Raciones

4

Ingrediente	Unidad (kg · l · ud)	Precio compra (€/unidad)	Cantidad neta en la receta	Merma (%)	Cantidad bruta a comprar	Coste real (€)
Carne picada de vacuno	kg	9,50 €	0,720	0,0 %	0,720	6,84 €
Pan brioche	ud	0,45 €	4,000	0,0 %	4,000	1,80 €
Queso cheddar	kg	8,90 €	0,080	0,0 %	0,080	0,71 €
Bacon	kg	7,80 €	0,060	0,0 %	0,060	0,47 €
Tomate	kg	2,20 €	0,120	15,0 %	0,141	0,31 €
Cebolla	kg	1,10 €	0,100	10,0 %	0,111	0,12 €
Lechuga	kg	1,80 €	0,080	20,0 %	0,100	0,18 €
Patata agria	kg	1,30 €	0,800	25,0 %	1,067	1,39 €
Aceite de oliva (fritura)	l	4,50 €	0,080	0,0 %	0,080	0,36 €
Salsa de la casa	kg	5,00 €	0,080	0,0 %	0,080	0,40 €
Sal, especias y varios	ud	0,10 €	4,000	0,0 %	4,000	0,40 €

Coste total de la receta	12,98 €
Coste por ración	3,24 €
Food cost objetivo (%)	30,0 %
PVP sugerido sin IVA	10,82 €
Tipo de IVA	10,0 %
PVP sugerido con IVA	11,90 €
Tu precio en carta (con IVA)	12,50 €
Food cost real con ese precio	28,6 %
Margen bruto por ración (sin IVA)	8,12 €

Las cuatro fórmulas

- Cantidad bruta = cantidad neta ÷ (1 - merma). Compras más de lo que llega al plato: eso también se paga.
- Coste real del ingrediente = cantidad bruta × precio de compra.
- Coste por ración = suma de costes ÷ raciones que salen de la receta.
- PVP sin IVA = coste por ración ÷ food cost objetivo (0,30 si buscas un 30 %). Luego súmale el IVA.

Precios orientativos, solo para ver la mecánica: sustitúyelos siempre por los de tus albaranes.