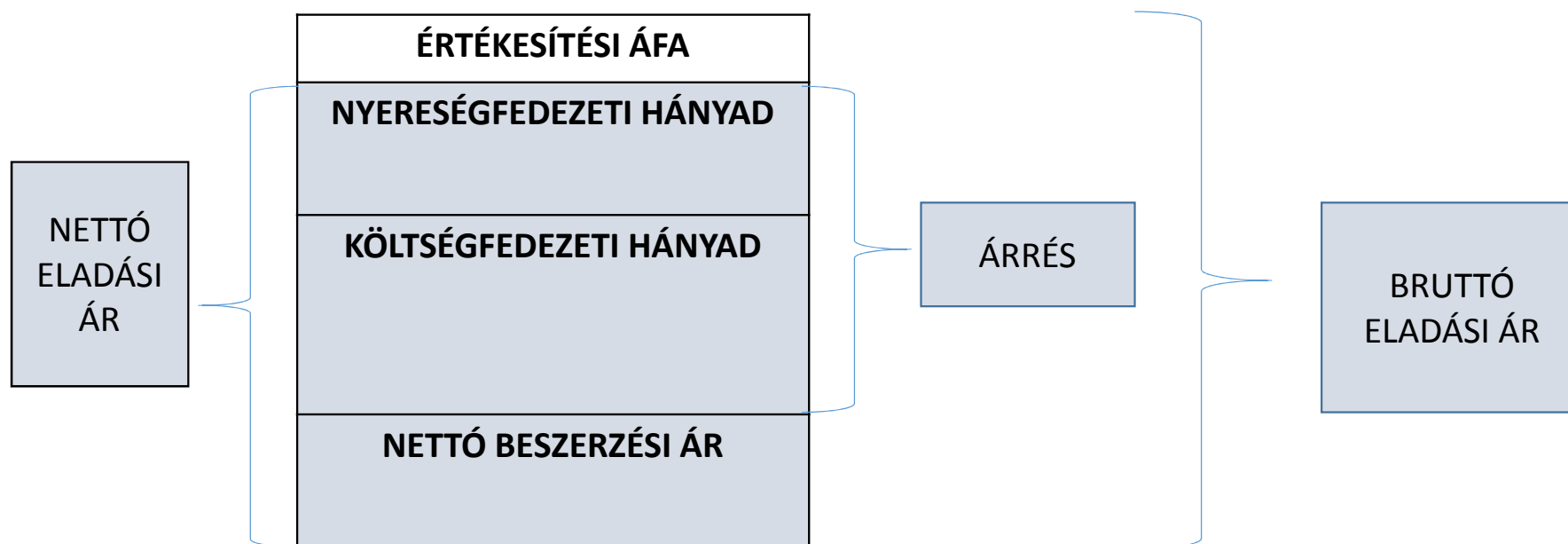


# Az ár felépítése



# Árrés , haszonkulcs

1. Az **árrés** a nettó eladási ár és a nettó beszerzési ár különbsége, mely fedezetet nyújt a költségekre és ugyanakkor nyereséget is biztosít a vállalkozó számára.

2. A **haszonkulcs** az árrés arányát fejezi ki a nettó beszerzési árhoz képest. Jele: HK. Mértékegysége: %

Képlete:

$$\text{HK \%} = \frac{\text{árrés}}{\text{nettó beszerzési ár}} \times 100 \quad ; \quad \text{árrés} = \text{nettó beszerzési ár} \times \frac{\text{HK}}{100}$$

3. A **nettó eladási ár** a nettó beszerzési ár és az árrés összege. Jele: N° eladási ár.

Képlete:

$$\text{N° eladási ár} = \text{nettó beszerzési ár} + \text{árrés}$$

4. A fogyasztói ár (bruttó eladási ár) a nettó eladási ár áfával növelt összege. Jele: B° eladási ár.

Képletei:

$$\text{Fogyasztói ár (B° eladási ár)} = \text{N° eladási ár} + \text{áfa} \quad ;$$

$$\text{fogyasztói ár} = \text{nettó eladási ár} \times \left[ 1 + \frac{\text{áfakulcs}}{100} \right]$$

# Árképzés a vendéglátásban

Pl. Egy palack bor nettó beszerzési ára 580 Ft, az üzletben alkalmazott HK 180%.

Számoljuk ki a bor fogyasztói árát!

*1.) Felírjuk az ismert adatokat!*

nettó beszerzési ár = 580 Ft

HK = 180%

áfa = 27 %

*3.) Milyen képletet használhatunk? Hogyan juthatunk el a megoldásig?*

nettó eladási ár = nettó beszerzési ár + árrés

árrés = nettó beszerzési ár x  $\frac{\text{HK}}{100}$

*2.) Írjuk fel a kiszámítandó adatokat!*

bor fogyasztói ára ?

*4.) Megoldás*

árrés =  $580 \times 1,8 = 1044$  Ft

nettó eladási ár =  $580 + 1044 = 1624$  Ft

# Árképzés a vendéglátásban (megoldás)

Vagy

- Nettó eladási ár= nettó beszerzési ár x  $\left[1 + \frac{HK}{100}\right]$

$$\text{Nettó eladási ár} = 580 \times (1 + 1,8) = 580 \times 2,8 = 1624 \text{ Ft}$$

Fogyasztói ár= nettó eladási ár+ áfa

$$\text{Áfa} = \text{nettó eladási ár} \times \frac{\text{áfakulcs}}{100}$$

$$\text{Áfa} = 1624 \times 0,27 = 438,5 \text{ Ft}$$

$$\text{Fogyasztói ár} = 1624 + 438,5 \text{ Ft} = 2062,5 \text{ Ft}$$

Vagy

- Fogyasztói ár= nettó eladási ár x  $\left[1 + \frac{\text{áfakulcs}}{100}\right]$

$$\text{Fogyasztói ár} = 1624 \times (1 + 0,27) = 1624 \times 1,27 = 2062,5 \text{ Ft}$$

*példatár 116. oldal*

# Ételek árképzése

- Gyártmánylapot kell vezetni (törvény írja elő), amely tartalmazza:
  - az élelmiszer egységnyi mennyiségére, illetve adagra számított anyagösszetételét,
  - az előállítási eljárás rövid leírását,
  - az élelmiszer összetételét.
- Kalkulációs lap: fel kell tüntetni az árakat és a gyártmánylapon előírt adatokat is.
- A receptúra tartalmazza a termék nevét, egységnyi mennyiségét, a nyersanyag mennyiségi egységét és mennyiségét.
- A kalkuláció elkészítésének alapja a receptúra.
- Az anyaghányadot a receptúrában fel kell tüntetni. Az anyaghányad a felhasznált nyersanyagok egységnyi termékre jutó mennyisége.
- A nyersanyagértéket az anyaghányad és az egységár szorzatának összegével állapítják meg.
- Az egységár az ételek és italok elkészítéséhez szükséges nyersanyagok nettó beszerzési ára.
- A receptúra általában 10 adagra szól, kivétel a hidegkonyhai termékek illetve azok a készítmények amelyek árát tömegben írják az étlapra (pl. pisztráng, csülök), kg-ra szól a receptúra.
- A köretekéről külön kalkuláció készül, az anyaghányad közlése bruttó módon történik (tisztítási veszteséget is figyelembe veszik) így azt áthárítják a fogyasztóra.

Számolja ki 1 adag serpenyős rostélyos fogyasztói árát, ha 10 adag  
nyersanyagszükséglet a táblázat tartalmazza. HK 130%, áfakulcs 5%

| Nyersanyag                                                                                             | Mennyiségi egység | Egységár (Ft) | Anyaghányad | N° nyersanyagérték (Ft)              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------|-------------|--------------------------------------|
| marhahátszín                                                                                           | kg                | 1300          | 1,400       | $1,4 \times 1300 = 1820 \text{ Ft}$  |
| só                                                                                                     | Kg                | 30            | 0,040       | $0,040 \times 30 = 1,2 \text{ Ft}$   |
| liszt                                                                                                  | kg                | 65            | 0,100       | $0,100 \times 65 = 6,5 \text{ Ft}$   |
| zsír                                                                                                   | kg                | 180           | 0,120       | $0,120 \times 180 = 21,6 \text{ Ft}$ |
| vöröshagyma                                                                                            | kg                | 110           | 0,150       | $0,150 \times 110 = 16,5 \text{ Ft}$ |
| fokhagyma                                                                                              | kg                | 280           | 0,010       | $0,010 \times 280 = 2,8 \text{ Ft}$  |
| burgonya                                                                                               | kg                | 230           | 2,000       | $2,000 \times 230 = 460 \text{ Ft}$  |
| zöldpaprika                                                                                            | kg                | 220           | 0,250       | $0,250 \times 220 = 55 \text{ Ft}$   |
| paradicsom                                                                                             | kg                | 200           | 0,150       | $0,150 \times 200 = 30 \text{ Ft}$   |
| köménymag                                                                                              | kg                | 1200          | 0,005       | $0,005 \times 1200 = 6 \text{ Ft}$   |
| Össz nyersanyag érték = $1820 + 1,2 + 6,5 + 21,5 + 16,5 + 2,8 + 460 + 55 + 30 + 6 = 2419,6 \text{ Ft}$ |                   |               |             |                                      |

1 adag Serpenyős rostélyos fogyasztói árának kiszámítása haszonkulccsal  
(HK= 130%, áfakulcs 5%)

Számítás menete:

- 10 adag árrése=  $2419,6 \times 1.3 = 3145,48 = 3145,5 \text{ Ft}$
- 10 adag nettó eladási ára=  $2419,6 + 3145,5 = 5565,1 \text{ Ft}$
- 10 adag értékesítési áfa =  $5565,1 \times 0,05 = 287,3 \text{ Ft}$
- 10 adag bruttó eladási ára=  $5565,1 + 287,3 = 5852,4 \text{ Ft}$
- 1 adag fogyasztói ára =  $5852,4 : 10 = 585.24 = 585 \text{ Ft}$