



BAKING CENTER™

LESAFFRE

Η LESAFFRE, παγκόσμιος ηγέτης στην παραγωγή μαγιάς αρτοποιίας, δημιούργησε το πρώτο **Baking Center** στο Μαρκέτ της Γαλλίας το 1974. Στόχος ήταν και παραμένει μέχρι σήμερα η επικοινωνία με τους αρτοποιούς, στους οποίους παρέχονται εξειδικευμένες γνώσεις και τεχνικές αρτοποιίας.

Ανήκοντας στο δίκτυο των 31 Baking Center παγκοσμίως, η **LESAFFRE ΕΛΛΑΣ** έχει δημιουργήσει από το 2015 το δικό της Baking Center προχωρώντας πιο μακριά στις υπηρεσίες που προσφέρει στους αρτοποιούς της χώρας. Γνωρίζοντας σε βάθος τις πολιτιστικές και τοπικές απαιτήσεις κάθε περιοχής αλλά και ακούγοντας τις ξεχωριστές ανάγκες κάθε αρτοποιού, το **Baking Center** της **LESAFFRE ΕΛΛΑΣ** αναπτύσσει και προτείνει λύσεις αρτοποιήσης.

Παράλληλα με την καθημερινή τεχνική υποστήριξη, προτείνουμε διάφορα εκπαιδευτικά προγράμματα τα οποία εστιάζουν στις διάφορες διαδικασίες, στα συστατικά, στα προϊόντα. Τα προγράμματα οργανώνονται σύμφωνα με τις ανάγκες και τις δυνατότητες των πελατών μας.

Σε στενή συνεργασία με τα τμήματα έρευνας, μάρκετινγκ και επικοινωνίας του Ομίλου, παρακολουθούμε τις αλλαγές και τις τάσεις στις γεύσεις, στις αγορές, στα προϊόντα, τις τεχνικές και τις διαδικασίες αρτοποιήσης από όλο τον κόσμο.

Το ειδικά ανεπτυγμένο τμήμα οργανοληπτικής ανάλυσης μας δίνει τη σιγουριά πως ό,τι σας προτείνουμε είναι δοκιμασμένο τόσο τεχνικά όσο και με τις 5 αισθήσεις μας.



LESAFFRE
ΕΛΛΑΣ

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΕΒΕ

10° χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος

Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387

e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com • site: www.lesaffre.gr

Find Us On



ΤΑ ΝΕΑ
ΤΗΣ

LESAFFRE



ΕΛΛΑΣ

www.lesaffre.gr • ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2020 • ΤΕΥΧΟΣ # 06

Κοστολόγηση προϊόντων Αρτοποιίας

Όσο και αν η λέξη αυτή ακούγεται ολοένα και πιο συχνά, υπάρχει ακόμα μεγάλη σύγχυση για το τι είναι πραγματικά η κοστολόγηση και για το πώς γίνεται.

Αυτό το άρθρο έχει σκοπό να ξεκαθαρίσει την έννοια της κοστολόγησης και με όσο πιο απλό τρόπο να σας εισαγάγει στη μεθοδολογία που θα πρέπει να εφαρμόσετε για να μπορείτε να κοστολογήσετε τόσο τα ψωμιά σας όσο και τα αρτοσκευάσματα.

Οι βασικές ερωτήσεις που θα προσπαθήσει να απαντήσει αυτό το άρθρο είναι:

- Πώς μπορεί ο αρτοποιός να κοστολογήσει αξιόπιστα τα προϊόντα του;
- Ποιες είναι οι παράμετροι που θα πρέπει να υπολογίζονται στο κόστος των προϊόντων αρτοποιίας;
- Μπορώ να υπολογίσω το κόστος των ψωμιών μου με βάση τη συνταγή που χρησιμοποιώ;
- Πώς μπορώ να υπολογίσω το κόστος της ενέργειας, τις ασφαλιστικές εισφορές, και τα διάφορα γενικά έξοδα και να τα επιμερίσω σε κάθε καρβέλι που πουλώ;
- Πώς κοστολογείται το εργατικό δυναμικό και πώς επιμερίζεται στα διάφορα ψωμιά που παράγω;



Τη συγγραφή του άρθρου επιμελήθηκε ο Κωνσταντίνος Βαθιώτης

Εργάζεται ως Ακαδημαϊκός Διευθυντής του τμήματος Μάρκετινγκ στο ICBS Θεσσαλονίκη Business School.

Σπούδασε Επιχειρησιακές Επικοινωνίες στη Θεσσαλονίκη και έκανε μεταπτυχιακό στη Διοίκηση Μάρκετινγκ και MBA στη Διοίκηση Επιχειρήσεων.

Υπήρξε συνεργάτης της Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος σε θέματα μάρκετινγκ και κοστολόγησης επί σειρά ετών.

Δουλεύει ως σύμβουλος επιχειρήσεων και εκπαίδευσης.

Τι είναι λοιπόν κοστολόγηση;

Είναι η διαδικασία που ακολουθούμε για να υπολογίσουμε όλους τους παράγοντες που συμβάλουν στο συνολικό κόστος του ψωμιού. Αυτό που προσπαθεί να καθορίσει η διαδικασία κοστολόγησης είναι το συνολικό κόστος ενός ψωμιού ή αρτοσκευάσματος. Είναι η τιμή εκείνη που αν πουλήσουμε δεν θα έχουμε ούτε ζημιές αλλά ούτε και κέρδος. Αν πουλήσουμε παρακάτω από αυτή την τιμή θα παρουσιάζουμε ζημιές για το συγκεκριμένο προϊόν. Όσο παραπάνω από αυτή την τιμή πουλάμε τόσο παραπάνω κέρδος θα δημιουργεί το προϊόν μας.

τα υλικά, 1/3 είναι τα εργατικά, και 1/3 είναι τα γενικά έξοδα. Και υπολογίζοντας τα υλικά κάνουν και για τα υπόλοιπα έξοδα αντίστοιχα. Αυτός ο υπολογισμός όμως δίνει μια απόκλιση από το πραγματικό συνολικό κόστος του αρτοποιού έως και 35%, δηλαδή αν το πραγματικό του κόστος είναι 66 λεπτά μπορεί να έχει μια απόκλιση με βάση αυτό τον υπολογισμό από 45 έως 80 λεπτά. Γίνεται κατανοητό ότι στην ουσία δεν ξέρει το κόστος.

Γ) με μικρές αυξήσεις της τιμής μπορούμε να κερδίσουμε πολύ παραπάνω από το να πουλάμε φτηνά. Στο παράδειγμα μας, αν από το άσπρο πουλάμε 100 τεμάχια με 75 λεπτά θα κερδίσουμε 12 ευρώ ενώ για να κερδίσουμε τα ίδια χρήματα με 70 λεπτά θα πρέπει να πουλήσουμε 170 ψωμιά. Έστω λοιπόν ότι αυξήσετε την τιμή από 70 σε 75 λεπτά πιστεύετε ότι χάσετε το 70% των πωλήσεων;

Κοστολόγηση και Τιμολόγηση

Η κοστολόγηση δεν προδιορίζει ωστόσο πόσο θα πουλήσουμε το ψωμί και τα άλλα αρτοσκευάσματα. Εκείνο που βασικά προσδιορίζει την τιμή πώλησης είναι ο πελάτης και πόση αξία βλέπει στο ψωμί μας. Για παράδειγμα έστω ότι ένας πελάτης θέλει να φάει μια τυρόπιτα και βλέπει 3 φούρνους κολλητά τον έναν με τον άλλο. Ο πρώτος την πουλά 1,40€, ο δεύτερος 1,60€ και ο τρίτος 1,90€ αλλά έχει και την φήμη ότι έχει την πιο νόστιμη τυρόπιτα της περιοχής και όντως και στο μάτι φαίνεται πιο ελκυστική. Ποιον πιστεύετε ότι θα επέλεγε; Το παράδειγμα είναι πραγματικό, ο τρίτος πουλάει περίπου 8 φορές παραπάνω από τους υπόλοιπους. Η διαφορά κόστους 50 και 30 λεπτά αντίστοιχα από τους άλλους για τους περισσότερους πελάτες δεν παίζει ρόλο. Στη συγκεκριμένη περίπτωση οι πελάτες θεωρούν ότι το όφελος από το προϊόν είναι μεγαλύτερο από την τιμή που πληρώνουν. Στο παράδειγμα μας επομένως, η τιμή δεν καθορίζει την αξία που δίνουν οι πελάτες στο προϊόν. Η ποιότητα αντικρούει το κόστος.

Ένα ακόμη παράδειγμα που δείχνει την διαφορά της κοστολόγησης με την τιμολόγηση είναι το εξής: Πηγαίνετε στο περίπτερο και αγοράζεται ένα μπουκάλι νερό με 50 λεπτά, όταν παίρνετε την ίδια μάρκα στο S/m το πληρώνετε 1 ευρώ την εξάδα δηλαδή περίπου όσο 2 μπουκάλια στο περίπτερο. Το κόστος παραγωγής και στις δυο περιπτώσεις είναι φυσικά το ίδιο. Στο περίπτερο είστε διατιθέμενοι να πληρώσετε παραπάνω για τις επιπλέον υπηρεσίες που το συνοδεύουν όπως το γεγονός ότι βρίσκεται πιο κοντά σας, είναι κρύο, έχει ταχύτητα εξυπηρέτησης κτλ.

Ωστόσο γιατί πρέπει να ξέρουμε το κόστος των αρτοσκευασμάτων που παράγουμε; Γιατί το κοστολόγιο αποτελεί το χαμηλότερο σημείο τιμής που μπορούμε να βάλουμε σε ένα ψωμί μας και αντίστοιχα ο πελάτης καθορίζει την μεγαλύτερη τιμή που μπορούμε να βάλουμε. Αν ο πελάτης καθορίζει χαμηλότερη τιμή από το κοστολόγιο που έχουμε για το προϊόν μας τότε είτε θα πρέπει να βρούμε τρόπους να μειώσουμε το κόστος, είτε (και αυτό είναι το σωστότερο) να μεγαλώσουμε την αξία που βλέπει ο καταναλωτής στα ψωμιά μας (ωφέλειες που κερδίζει), π.χ. χρησιμοποιώντας προζύμια που είναι σταθερά σε ποιότητα και δίνουν ιδιαίτερο χαρακτήρα στα ψωμιά μας.

Στο πρώτο σκέλος θα ασχοληθούμε με το πως μπορούμε να δημιουργήσουμε κοστολόγηση στα προϊόντα μας.

Ο πίνακας που ακολουθεί εξηγεί αυτή την έννοια πιο παραστατικά:

Υποθετικό συνολικό κόστος διαφόρων προϊόντων αρτοποιίας

Προϊόν	Συνολικό κόστος	A Τιμή πώλησης	Κέρδος Ζημιές	B Τιμή πώλησης	Κέρδος Ζημιές	Γ τιμή πώλησης	Κέρδο Ζημιές
Χωριάτικο	66 λεπτά	60 λεπ	-6 λεπτ	70 λεπτά	+4 λεπτ	80 λεπτά	+14 λεπτ
Άσπρο	63 λεπτά	60 λεπ	-3 λεπτ	70 λεπτά	+7	75	+12
Τυρόπιτα	1,05 λεπ.	1€	-5 λεπτ	1,20 €	+ 15	1,50 €	+45

Εδώ λοιπόν συνειδητοποιούμε

A) ότι το κάθε προϊόν που έχουμε στο μαγαζί μας θα πρέπει να δίνει κέρδος. Στα περισσότερα αρτοποιεία σήμερα δεν δίνουν όλοι οι κωδικοί κέρδος και δυστυχώς οι περισσότεροι αρτοποιοί δεν ξέρουν ποιοι κωδικοί είναι κερδοφόροι και ποιοι όχι.

B) εάν η κοστολόγηση δεν είναι λεπτομερής τότε δεν θα ξέρει ο αρτοποιός το πραγματικό κέρδος του ανά τεμάχιο. Δυστυχώς οι περισσότεροι αρτοποιοί έχουν έναν γενικό κανόνα ότι 1/3 είναι



Κατηγορίες που συμμετέχουν στο κοστολόγιο

Οι κατηγορίες που συμμετέχουν στο κοστολόγιο του αρτοποιείου είναι τρεις: α) το κόστος των υλικών που χρησιμοποιούμε σε κάθε συνταγή, β) το κόστος των εργατικών και γ) τα γενικά έξοδα που έχουμε ως μαγαζί.

Πριν αναλύσουμε αυτές τις κατηγορίες κόστους θα πρέπει να καταλάβετε ποια είναι η φιλοσοφία κοστολόγησης

για τα αρτοποιεία. Το μεγάλο πρόβλημα στη κοστολόγηση είναι πώς θα κατανείμουμε τα εργατικά αλλά κυρίως τα γενικά έξοδα σε κάθε τεμάχιο παραγωγής με έναν ακριβή τρόπο. Φανταστείτε ένα ψωμί που σας κοστίζει 80 λεπτά: τα υλικά κοστίζουν 17 λεπτά, τα εργατικά κοστίζουν περίπου 25 λεπτά και τα γενικά έξοδα περίπου 38 λεπτά. Η κλασική τιμολόγηση όπου τα γενικά έξοδα μπαίνουν σαν ένα ποσοστό επί του κόστους υλικών είναι εντελώς ανακριβής απλούστατα γιατί αυτά είναι πλέον πολλαπλάσια των υλικών. Η μεθοδολογία που χρησιμοποιείται σε αυτό το άρθρο για την κοστολόγηση επιστημονικά ονομάζεται Activity Based Costing η οποία μας δίνει μια ακριβέστερη μέτρηση του κόστους. Όχι απλά του κόστους λειτουργίας του φούρνου αλλά μια περαιτέρω εμπάθυνση και ανάλυση σε επίπεδο δραστηριότητας ή διαδικασίας. Μέσω αυτής της μεθοδολογίας, εντοπίζουμε τις διαδικασίες που χρειάζονται και τους παράγοντες κόστους που συμμετέχουν σε κάθε διαδικασία για την παραγωγή του ψωμιού. Αυτό στην πράξη γίνεται ως εξής: Το αρτοποιείο έχει ένα βασικό υλικό (το αλεύρι) και όλα τα υπόλοιπα υλικά περιστρέφονται γύρω από αυτό. Όλες οι συνταγές γίνονται με βάση το αλεύρι. Έτσι λοιπόν εντοπίζουμε το κόστος του ρεύματος, του πετρελαίου, των εργατικών κτλ., ανά χαμούρι (συνολική ποσότητα ζύμης που βγαίνει από το ζυμωτήριο). Ανάλογα με την ποσότητα ζύμης που χρησιμοποιούμε για την παραγωγή εναγάγουμε το κόστος των γενικών εξόδων σε κάθε κιλό και έτσι έχουμε μια αρκετά ασφαλή μέτρηση των γενικών εξόδων. Στις περισσότερες παρασκευές οι καθημερινές συνταγές είναι σχεδόν ίδιες. Οπότε έχουμε και μια ακριβή καταγραφή του κόστους των εργατικών αλλά και των γενικών εξόδων.

Παρακάτω όλη αυτή η διαδικασία επεξηγείται αναλυτικά και πρακτικά.



A) Το κόστος των υλικών



Εδώ συμπεριλαμβάνονται:

1) Πρώτες ύλες

Τα υλικά που έχουμε στη συνταγή μας για να παράγουμε ένα ψωμί. Τα υλικά είναι σχετικά εύκολο να τα υπολογίσουμε. Καταρχήν, η κοστολόγηση γίνεται με τιμές αγοράς χωρίς ΦΠΑ. Σε κανένα

Κόστος Υλικών

- Η συνταγή θα πρέπει να είναι σε ποσοστά ή σε γραμμάρια
- Στις τρεις αυτές στήλες γράφετε τα κιλά αλεύρου που βάσετε
- Στις υπόλοιπες στήλες των υλικών βάσετε ποσοστιαία τα υλικά και το νερό.
- Όλα τα υλικά υπολογίζονται με βάση το άλευρο που έχετε στη συνταγή και τις πραγματικές τιμές αγοράς

ΑΛΕΥΡΙ ΜΑΛΑΚΟ		50,000	
ΑΛΕΥΡΙ			
ΑΛΕΥΡΙ			
ΑΛΑΤΙ	1,50%	0,750	
ΜΑΓΙΑ	1,60%	0,800	
ΖΑΧΑΡΗ	1,30%	0,650	
			0,000

παράγοντα κόστους δεν συμπεριλαμβάνουμε ΦΠΑ. Πρακτικά το μόνο υλικό που δεν συμπεριλαμβάνεται εδώ είναι το νερό (το υπολογίζουμε στα γενικά έξοδα). Για να υπολογίσετε την τιμή αγοράς των υλικών θα πρέπει να αφαιρέσετε τυχόν εκπτώσεις που σας δίνει ο προμηθευτής σας και ειδικά για τα άλευρα θα πρέπει να προσθέσετε και τυχόν μεταφορικά που χρεώνουν οι αλευροβιομηχανίες τα οποία θα τα υπολογίσετε ανά κιλό αλεύρου.

2) Φύρα

Σε κάθε ζυμάρι που φτιάχνετε χρησιμοποιείτε μία ποσότητα αλεύρου για να μην κολλάει το ζυμάρι όπως επίσης και λίγο από το ζυμάρι σας 'χάνεται'. Ένα καλό ποσοστό που θεωρείται αποδεκτό ως φύρα είναι το 1,6% από τη συνολική ποσότητα χαμουριού (συνολική ποσότητα ζύμης που βγαίνει από το ζυμωτήριο). Αυτό το ποσοστό είναι πολύ κοντά στην πραγματικότητα και μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε ως σταθερά υπολογισμού. (Πηγή: Σχολή Αρτοποιίας Richmond, Ελβετία)

Φύρα - χάσιμο

- Ένα έτοιμο ψωμί χάνει αρκετά υγρά στο ψήσιμο
- Για να πάρουμε 350 γρ ψωμιού πρέπει να κόψουμε 430 γρ ζυμάρι
- Όσο μεγαλώνει η ο όγκος του ψωμιού τόσο το χάσιμο μειώνεται.
- Για 350 γρ το χάσιμο είναι 19,6%
- για 1000γρ είναι 13%
- για 250 γρ είναι 22%
- Υπολογίζουμε και την φυρα περίπου 1,6%

3) Χάσιμο στο ψήσιμο.

Το έτοιμο ψωμί χάνει αρκετή υγρασία στο ψήσιμο. Ανάλογα με τον όγκο του ψωμιού η απώλεια υγρασίας στο ψήσιμο είναι διαφορετική.

Για 350γρ. έτοιμο ψωμί συνήθως κόβουμε 430γρ. ζυμάρι δηλαδή χάνουμε ποσοστό 19,6%

Για 250γρ. έτοιμο ψωμί το χάσιμο είναι 22%

Για 1000γρ. ψωμί το χάσιμο είναι 13%

Για να υπολογίσετε το χάσιμο μετράτε πόσα γραμμάρια ζυμάρι κόβετε, πόσα είναι το έτοιμο προϊόν και το υπολογίζετε σε ποσοστό. Ο τρόπος υπολογισμού

γίνεται ως εξής: 430γρ. ζυμάρι - 350γρ. έτοιμο ψωμί = 80γρ. χάσιμο = 18,6% αλλά επειδή το χέρι δεν κόβει ποτέ ακριβώς υπολογίζουμε και 1% επιπλέον χάσιμο δηλ.: 19,6%.

(Πηγή: Σχολή Αρτοποιίας Richmond. Ελβετία)

Αυτές οι τρεις παράμετροι θα πρέπει να υπολογιστούν για να καθορίσετε το συνολικό κόστος των υλικών.

Για να έχετε μία ολοκληρωμένη καταγραφή του κόστους θα πρέπει πρώτα να υπολογίσετε το κόστος για το τυπικό χαμούρι που φτιάχνετε μία καθημερινή (όχι Σάββατο) και μετά να το αναγάγετε στο κάθε ψωμί ξεχωριστά. Αυτό ισχύει για τους υπόλοιπους παράγοντες κόστους που θα συζητήσουμε παρακάτω.

Επίσης θα πρέπει να φτιάξετε συνταγές με την συνολική ποσότητα αλεύρου (μπορεί να βάζετε 2-3 τύπους αλεύρων) που χρησιμοποιείτε σε κάθε χαμούρι για το κάθε είδος ψωμιού που παρασκευάζετε.

Τα υπόλοιπα υλικά της συνταγής καθορίζονται με βάση το ποσοστό επί των κιλών αλεύρου που χρησιμοποιούνται. Μην ξεχάσετε να προσθέσετε επίσης το βάρος του νερού γιατί είναι πολύ σημαντική παράμετρος στο συνολικό βάρος του χαμουριού και θα αλλοιώσει σημαντικά τα αποτελέσματα. Ωστόσο το νερό δεν προσμετράται ως κόστος γιατί μπαίνει στα γενικά έξοδα.

Από μελέτες που έχουν γίνει, σε ένα μέσο παραγωγικό αρτοποιείο που παράγει περίπου 100-130 κιλά ψωμιού/μέρα το κόστος των υλικών είναι μεταξύ 19-23%. Όπως καταλαβαίνετε είναι αρκετά μικρό σε σχέση με το συνολικό κόστος. Ωστόσο πολλοί αρτοποιοί χρησιμοποιούν τα υλικά ως βάση για τα υπόλοιπα κόστη (εργατικά και γενικά έξοδα), για τα οποία έχουν μία γενική εκτίμηση κόστους. Το αποτέλεσμα είναι αυτές οι εκτιμήσεις τους να είναι πολύ διαφορετικές (συνήθως χαμηλότερες) από το πραγματικό κοστολόγιο που έχουν.

B) Κόστος εργατικών

Στο κόστος εργατικών υπολογίζονται τόσο οι εργάτες όσο και οι υπάλληλοι πώλησης ή διανομής. Εάν εσείς και μέλη της οικογένειας εργάζονται στο φούρνο, θα πρέπει να λογίζονται ως εργατικό δυναμικό και να συνυπολογίζονται. Για να έχετε μία πραγματική αποτύπωση του κόστους εργατικών υπάρχουν πέντε παράγοντες που θα πρέπει να προσμετρηθούν. Οι τέσσερις πρώτοι αφορούν τον υπολογισμό του συνολικού κόστους ανά εργαζόμενο το έτος και ο πέμπτος αφορά την μετατροπή αυτού το κόστους ανά χρονολεπτό.

1. Πραγματικές αποδοχές εργαζόμενου. Υπολογίζουμε τις πραγματικές αποδοχές που δίνουμε στο συγκεκριμένο εργάτη στο έτος (αυτά που πληρώνουμε ως αμοιβή στο χέρι ή στην τράπεζα). Συνήθως οι αρτεργάτες πληρώνονται ανά 15 ημέρες ή ανά μήνα οπότε υπολογίζετε με το μηνιαίο επί 11. Σε αυτό το ποσό προσθέτετε και ΤΑ ΕΠΙΠΛΕΟΝ επιδόματα που δίνετε (δώρο Πάσχα 13 ημερομίσθια, δώρο Χριστουγέννων 25 ημερομίσθια, άδεια 25 ημερομίσθια, και επίδομα αδείας 13 ημερομίσθια). Αυτά τα ποσά σας τα καθορίζει ο λογιστής σας με βάση τις αποδοχές που δηλώνονται στον ΕΟΠΥΥ

2. Extra Παροχές

Οποιαδήποτε πριμ που μπορεί να δώσουμε στους εργαζόμενους εκτός από τα παραπάνω, θα πρέπει επίσης να καταγράψουμε.

3. Υπερωρίες

Επίσης καταγράφετε τυχόν υπερωρίες που πληρώνετε σε κάθε εργάτη (αυτές που του δίνετε στο χέρι).

4. Κρατήσεις και ΕΟΠΥΥ

Ζητάμε από το λογιστή μας να υπολογίσει όλες τις εισφορές που έχουμε δώσει ως εργοδότες για το συγκεκριμένο εργαζόμενο το έτος και έτσι έχουμε το συνολικό κόστος των κρατήσεων.

Έτσι έχετε το σύνολο των πραγματικών αποδοχών του κάθε εργαζόμενου.

Προσθέτοντας τα 4 παραπάνω νούμερα έχουμε το συνολικό κόστος ανά έτος του κάθε εργαζόμενου στο φούρνο μας. Το επόμενο βήμα είναι να υπολογίσουμε αυτό το κόστος ανά ημέρα και κατ'επέκταση ανά χρονολεπτό (θα αναλυθεί η έννοια παρακάτω).

Ο κάθε εργαζόμενος στο φούρνο εργάζεται 6 ημέρες την εβδομάδα για 11 μήνες (48 εβδομάδες) άρα ο κάθε εργαζόμενος έχει πραγματικές εργάσιμες μέρες 288 - περίπου 3 μέρες που δηλώνει άρρωστος οι πραγματικές μέρες εργασίας είναι 285. Αν και για το φούρνο σας οι πραγματικές μέρες είναι άλλες, τότε χρησιμοποιήστε τις πραγματικές μέρες εργασίας.

Το επόμενο βήμα είναι να υπολογίσουμε το κόστος εργασίας του κάθε εργάτη ξεχωριστά ανά ημέρα και ανά λεπτό. Αυτό γίνεται διαιρώντας το συνολικό κόστος του εργάτη δια τις πραγματικές εργασίας και μετρά το ανάγουμε ανά λεπτό.

Για να γίνει πιο κατανοητό ας το δούμε με ένα παράδειγμα:

Το κόστος εργασίας ανά λεπτό και ανά εργάτη είναι 12 λεπτά το χρονολεπτό.

Εργατικό κόστος		
Εργάτης: Νίκος		
Μηνιαίες αποδοχές:	840 x 11 μήνες	9240
δώρο πασχα		260
δώρο χριστουγεννων		630
Αδεια		630
επίδομα αδειας		260
Υπερορίες		390
Πριμ παραγωγικότητας		100
Εισφορά ΕΟΠΥΥ έτους		2480
Σύνολο κοστους εργάτη		13990
Πραγματικές εργάσιμες μέρες: 285	Κόστος ανά ημέρα: 13990/285=	49ευρώ
	49ευρώ ανά ημέρα διά 6.7 ωρες εργασίας ανα ημέρα=	7,31€ /ωρα
	7,31€ την ωρα/ 60 λεπτά =	0,12€ το χρονολεπτο

Υπολογισμός των χρονολεπτών για κάθε χαμούρι

Υπολογισμός των χρονολεπτών που απασχολούνται οι εργάτες για την παραγωγή μίας συγκεκριμένης συνταγής.



Για να έχετε μία ξεκάθαρη εικόνα για το πόσο συμμετέχει το εργατικό αλλά και το υπαλληλικό κόστος σε κάθε τεμάχιο ψωμιού, θα πρέπει να ξέρετε πόσα χρονολεπτά ξοδεύτηκαν για να παραχθεί το κάθε ψωμί και τα αρτοσκευάσματα που φτιάχνετε. Έτσι θα μπορέσετε να επιμερίσετε το κόστος του εργατικού και υπαλληλικού προσωπικού σε κάθε τεμάχιο ψωμιού. Ο επιμερισμός αυτός πλησιάζει κατά πολύ την πραγματικότητα και είναι ρεαλιστικός.

Για να παραχθεί το κάθε ψωμί χρειάζεται να δουλεύουν ένας ή και περισσότεροι εργάτες συγκεκριμένα χρονολεπτά.

Θα πρέπει να μετρήσετε πόσα χρονολεπτά απασχολούνται στα διαφορετικά στάδια παραγωγικής διαδικασίας (σχεδιάγραμμα) για να καταγράψετε το σύνολο των χρονολεπτών που χρειάζεται για να παραχθεί ο συγκεκριμένος τύπος ψωμιού.

Η παραγωγική διαδικασία για το ψωμί περιλαμβάνει τα παρακάτω στάδια:

Μίξη υλικών, η οποία γίνεται μέσα στο ζυμωτήριο που ο αρτοτεχνίτης τοποθετεί τα υλικά της συνταγής στο ζυμωτήριο.

Ζύμωμα, όπου το ζυμωτήριο ανακατεύει τα υλικά μέχρι να γίνουν έτοιμο ζυμάρι.

Άδειασμα κάδου, όπου ο τεχνίτης αδειάζει το ζυμάρι στη πινακωτή η στη λεκάνη.

Ξεκούραση, αναμονή μέχρι το ζυμάρι να είναι έτοιμο προς κοπή.

Τεμαχισμός, όπου οι τεχνίτες κόβουν το ζυμάρι σε τεμάχια για να γίνουν ψωμά.

Πλάσιμο, όπου οι εργάτες πλάθουν τα ζυμάρια για να πάρουν το σχήμα του ψωμιού.

Ξεκούραση - τοποθέτηση στη στόφα.

Φούρνισμα, όπου τα ψωμά βγαίνουν από την στόφα και μπαίνουν στο φούρνο για ψήσιμο.

Ξεφούρνισμα, όπου βγαίνουν τα ψωμά από τον φούρνο και τοποθετούνται στις κάσες για να τοποθετηθούν στα ράφια.



Στο προηγούμενο παράδειγμα μας το κόστος του χρονολεπτού υπολογίστηκε 0,12 ευρώ και για να φτιάξουμε το εργατικό κόστος για τη συγκεκριμένη ποσότητα παραγωγής άσπρου μας κοστίζει 0,12€ το χρονολεπτό x 98 χρονολεπτά για να παραχθεί το χαμούρι, το συνολικό κόστος εργατικών είναι 11,76€. Υπόψιν ότι αν μειώσετε την ποσότητα δεν σημαίνει ότι το εργατικό κόστος θα μειωθεί αναλογικά. Αυτός είναι ο λόγος που χρησιμοποιούμε το χαμούρι ως βάση υπολογισμού του κόστους.

Υπαλληλικό κόστος

Υπολογισμός χρονολεπτού για κάθε ψωμί

Στάδια πώλησης	Επεξηγήσεις	Χρονολεπτά
Τακτοποίηση στα ράφια/λαμαρίνες	Χρόνος που χρειάζεται για να τοποθετηθούν τα προϊόντα στα ράφια Η στις λαμαρίνες (κουλουράκια, γλυκά κτλ.)	5 λεπτά
Πώληση στον πελάτη	Ο κάθε πελάτης αγοράζει ΜΕΘ 500 γραμμ. ψωμί. Ετσι διακρίνουμε τα κιλά παραγόμενου ψωμιού / 1/2 κιλό και αποσπάζουμε τον υπόλληλο για 1 λεπτό περίπου	40 λεπτά
Καθαριότητα	Η καθαριότητα είναι περίπου στο 15 % του χρόνου της πώλησης	40X 0,15 =6 λεπτά
Γενικές εργασίες	Οι διάφορες περιφερειακές εργασίες είναι περίπου στο 15 % του χρόνου της πώλησης	40X 0,15 =6 λεπτά
Σύνολο		57 λεπτά

Εργατικά Πώλησης

Η ίδια διαδικασία που ακολουθούμε για τα εργατικά παραγωγής θα πρέπει να ακολουθηθεί και για τα εργατικά πώλησης.

Θα πρέπει να μετρήσετε πόσα χρονολεπτά απασχολούνται στα διαφορετικά στάδια της διαδικασίας πώλησης (σχεδιάγραμμα) για να καταγράψετε το σύνολο των χρονολεπτών που χρειάζεται για να παραχθεί ο συγκεκριμένος τύπος ψωμιού.

Επίσης εάν εργάζεσθε εσείς και η οικογένειά σας στο

φούρνο θα πρέπει να υπολογίσετε και τον εαυτό σας και την οικογένειά σας ως εργαζόμενους είτε αρτεργάτες, είτε ως υπάλληλοι πρατηρίου. Πολλοί αρτοποιοί δεν υπολογίζουν ως κόστος την δική τους εργασία και αυτό είναι σαφέστατα εσφαλμένη πρακτική.

Γ) Γενικά Έξοδα

Γ) Η τρίτη μεγάλη κατηγορία κόστους είναι τα γενικά έξοδα ή αλλιώς τα σταθερά κόστη. Στα αρτοποιεία στην Ελλάδα αυτά αποτελούν σήμερα το μεγαλύτερο τομέα κόστους και δυστυχώς οι περισσότεροι αρτοποιοί δεν καταλαβαίνουν πόσο συμμετέχουν στο σύνολο του κόστους των προϊόντων τους και πολύ περισσότερο δυσκολεύονται ιδιαίτερα στο κάθε ψωμί.

Πρόσφατες μελέτες έδειξαν ότι στο μέσο αρτοποιείο που παράγει 100 - 130 κιλά ψωμιού/μέρα το κόστος είναι μεταξύ 45-49 %.

Φανταστείτε ένα ψωμί που σας κοστίζει 80 λεπτά τα υλικά κοστίζουν 17 λεπτά, τα εργατικά κοστίζουν περίπου 25 λεπτά και τα γενικά έξοδα περίπου 38 λεπτά. Αυτή είναι κατά μέσο όρο η πραγματικότητα στα αρτοποιεία σήμερα.

Καταλαβαίνετε ότι η συμμετοχή τους στο κοστολόγιο είναι σημαντική όπως επίσης ο υπολογισμός τους θα πρέπει να γίνεται με ακριβή τρόπο ώστε να απεικονίζει την πραγματικότητα όσο το δυνατό περισσότερο. Κάτι που με τη συμβατική κοστολόγηση είναι σχεδόν αδύνατο.

Αλλά πώς υπολογίζεις την κατανάλωση ρεύματος που έχεις στο κάθε ψωμί, τυρόπιτα ή γλυκό που παράγεις ξεχωριστά? Π.χ. τα γλυκά έχουν μεγαλύτερη συμμετοχή στην ηλεκτρική κατανάλωση από τα κουλουράκια ή το ψωμί γιατί θέλουν ψυγείο για συντήρηση. Όπως έχουμε εξηγήσει παραπάνω χρησιμοποιούμε την επιστημονική μέθοδο που ονομάζεται Activity Based Costing η οποία έχει αρκετά μεγάλη αξιοπιστία και είναι πολύ κοντά στην πραγματικότητα εάν χρησιμοποιηθεί σωστά.

Οι βασικές κατηγορίες των Γενικών Εξόδων είναι οι εξής :

- 1) Καύσιμα
- 2) Ηλεκτρική κατανάλωση
- 3) Τηλεφωνικές υπηρεσίες,
- 4) Κατανάλωση νερού,
- 5) Ενοίκιο
- 6) Συσκευασία
- 7) Προσωπικές εισφορές
- 8) Αποσβέσεις
- 9) Λογιστικά έξοδα και τυχόν πρόστιμα



Η κάθε μία από αυτές τις κατηγορίες έχει τον δικό της τρόπο υπολογισμού το οποίο και θα σας παρουσιάσουμε παρακάτω.

Πριν από αυτό όμως θα πρέπει να καταλάβετε τη φιλοσοφία κατανομής γενικών εξόδων σε κάθε προϊόν. Ο φούρνος έχει ένα πολύ βασικό υλικό πάνω στο οποίο εργάζεται, το αλεύρι, σχεδόν όλα τα υπόλοιπα υλικά σε κάθε συνταγή παραγωγής υπολογίζονται με βάση το αλεύρι. Μπορούμε λοιπόν, σχετικά εύκολα να κατανεύουμε όλες αυτές τις κατηγορίες κόστους σε κάθε κιλό αλεύρου, έτσι όταν φτιάχνετε ένα χαμούρι χωριάτικο με βάση τα κιλά αλεύρου που χρησιμοποιήσατε μπορείτε να έχετε μία σχετικά ακριβή συμμετοχή του ρεύματος, του ενοικίου κτλ.

Σε πρώτη φάση παίρνετε όλα τα τιμολόγια του προηγούμενου έτους και μετράτε τα κιλά αλεύρου (όλων των τύπων και τα μείγματα) που έχετε αγοράσει. Για το μέσο φούρνο είναι μεταξύ 35.000 κιλά και 45.000 κιλά. Το σύνολο των κιλών που έχετε αγοράσει θα αποτελεί το διαιρέτη της κάθε μιας από τις κατηγορίες κόστους. Έτσι υπολογίζουμε το κόστος της κάθε μιας από τις κατηγορίες κόστους ανά κιλό αλεύρου που χρησιμοποιούμε.

1) Καύσιμα,

είναι η οι μορφές ενέργειας που χρησιμοποιούμε για το φούρνο και για τη θέρμανση του καταστήματος.

- Αν χρησιμοποιείτε πετρέλαιο τότε καταγράφετε το σύνολο της ποιότητας που αγοράσατε τη προηγούμενη χρονιά και το πολλαπλασιάζετε με την σημερινή τιμή χωρίς ΦΠΑ. Έτσι έχετε το σύνολο κόστος του πετρελαίου το χρόνο, αλλά θα πρέπει να αφαιρέσετε την επιστροφή που παίρνετε από το τελωνείο. Αυτό το συνολικό κόστος πετρελαίου το διαιρείτε με τα συνολικά κιλά αλεύρου και έχετε για κάθε κιλό αλεύρου πόσο σας κοστίζει το πετρέλαιο.

- Αν χρησιμοποιείτε αέριο ακολουθείται την ίδια διαδικασία.

- Αν χρησιμοποιείτε Pellet, υπολογίζετε όλες τις αγορές του έτους συν τη συντήρηση του καυστήρα. Σε περίπτωση που για θέρμανση χρησιμοποιείτε πετρέλαιο θα προσθέσετε και όλα τα τιμολόγια πετρελαίου και το σύνολο θα το διαιρέσετε με τα κιλά του αλεύρου.

- Το ίδιο ισχύει και για τους φούρνους με το ξύλο.

Το σύνολο το διαιρείτε με τα κιλά αλεύρου που καταναλώνετε το έτος.

2) Ηλεκτρικό ρεύμα,

για να υπολογίσετε το κόστος ηλεκτρισμού προσθέτετε όλο το κόστος του τιμολογίου που σας αποστέλλει ο πάροχος μαζί με τα δημοτικά τέλη, ΕΡΤ κτλ. εκτός του ΦΠΑ.

Παίρνετε τα τιμολόγια του προηγούμενου έτους, υπολογίζετε το σύνολο και το διαιρείτε με τα κιλά αλεύρου, έτσι έχετε το κόστος ηλεκτρικού ρεύματος ανά κιλό αλεύρου.

Προσοχή όταν υπολογίζετε το κόστος προϊόντων που χρησιμοποιούν ψυγείο ή κατάψυξη, θα πρέπει να υπολογίζετε το κόστος ρεύματος ανά κιλό αλεύρου και να το πολλαπλασιάσετε επί 4 για να είστε σχετικά ακριβείς στο κοστολόγιο σας.

Το σύνολο το διαιρείτε με τα κιλά αλεύρου που καταναλώνετε το έτος.

3) Τηλέφωνο, internet, ασφαλιστικές εισφορές μελών επιχείρησης, νερό.

Η ίδια διαδικασία ακολουθείτε και για τις παραπάνω κατηγορίες κόστους. Όσον αφορά το τηλέφωνο (σταθερό και κινητά, ίντερνετ) το οποίο πληρώνεται από την επιχείρηση θα πρέπει να το συμπεριλαμβάνετε στο κόστος (πάντα χωρίς ΦΠΑ).

Για τις ασφαλιστικές εισφορές, αν είστε δύο συντάκτοι που συμμετέχουν, καταχωρούνται οι ασφαλιστικές εισφορές και των εταιρών. Σε κάθε περίπτωση υπολογίζετε στο κόστος όλες τις ασφαλιστικές εισφορές που πληρώνει η εταιρία (όχι όμως των εργαζομένων αυτές υπολογίζονται στα εργατικά κόστη).

Αν έχετε βάλει και τον εαυτό σας στο κόστος εργασίας και βάλατε και τις ασφαλιστικές εισφορές εκεί, τότε δεν τις ξαναγράφετε σε αυτήν την κατηγορία κόστους.

Για όλες τις παραπάνω κατηγορίες κόστους καταγράφετε όλα τα τιμολόγια του προηγούμενου έτους χωρίς ΦΠΑ και υπολογίζετε το σύνολο τους.

Το σύνολο το διαιρείτε με τα κιλά αλεύρου που καταναλώνετε το έτος.

4) Ενοίκιο

Την ίδια διαδικασία ακολουθούμε και για το ενοίκιο, περιττό να τονίσουμε ότι καταγράφετε το συνολικό ποσό που πληρώνετε (όχι ότι λέει το συμβόλαιο) και πολλαπλασιάζετε με επί 12 μήνες. Σε περίπτωση που το κτίριο είναι δικό σας πάλι θα πρέπει να καταγράψετε ενοίκιο γιατί αν δεν είχατε φούρνο θα το νοικιάζατε και θα είχατε εισοδήματα και επίσης πρέπει να αποσβέσετε την επένδυση που κάνατε για την αγορά ή την κατασκευή του κτιρίου.

Το σύνολο το διαιρείτε με τα κιλά αλεύρου που καταναλώνετε το έτος

5) Συσκευασία

Στη συσκευασία υπολογίζουμε ως κόστος μόνο τα υλικά συσκευασίας που δεν ζυγίζονται μαζί με το προϊόν. Κατά μέσο όρο η κάθε σακούλα κοστίζει στον αρτοποιό 2 λεπτά, το περιβαλλοντικό τέλος είναι 9 λεπτά. Σε περίπτωση που δεν χρεώνετε στον πελάτη περιβαλλοντικό τέλος τότε υπολογίζετε το κόστος της πλαστικής σακούλας ως εξής:

Ένα κιλό σακούλες είναι 125 τεμάχια, μέσος όρος και η τιμή αγοράς +2,40 ευρώ.

$2,40\text{ευρώ}/125\text{σακούλες}=2\text{λεπτά}+9\text{λεπτά}$ το περιβαλλοντικό τέλος= 11 λεπτά

Χρειαζόμαστε $1,8$ σακούλες ανά κιλό άρα 20 λεπτά.

Σε περίπτωση που χρεώνετε στον πελάτη περιβαλλοντικό τέλος τότε το κόστος της πλαστικής σακούλας ανά κιλό αλεύρου είναι 2 λεπτά.

6) Αποσβέσεις

Εάν αγοράσαμε κάποιο μεγάλο μηχάνημα την τελευταία πενταετία τότε θα πρέπει να το συμπεριλάβουμε στο κοστολόγιο. Τα μηχανήματα που υπερέβησαν την πενταετία δεν υπολογίζονται στο κόστος. Επίσης μικρο-εργαλεία που τυχόν αγοράσαμε τα βάζουμε στα γενικά έξοδα.

Ο υπολογισμός των αποσβέσεων γίνεται ως εξής:

Τη συνολική αξία μηχανήματος (αγορά, μεταφορά, στήσιμο κτλ.) χωρίς ΦΠΑ τη διαιρούμε με 5 έτη (αν θέλουμε παραπάνω με τα έτη που θέλουμε να το κάνουμε απόσβεση). Έτσι έχουμε το κόστος ανά έτος για αυτή την αγορά.

Το κόστος ανά έτος το διαιρείτε με τα κιλά αλεύρου που καταναλώνετε το έτος

7) Λογιστικές αμοιβές

το σύνολο των χρημάτων που πληρώσατε στο έτος το λογιστικό γραφείο της εταιρείας

8) ΣΥΝΤΗΡΗΣΕΙΣ

9) Γενικά έξοδα

Συμπεριλαμβάνουμε, επισκευές, συντήρηση, έκτακτα έξοδα, αγορές μικρο-εργαλείων κτλ. Συνήθως είναι μεταξύ 3% του τζίρου, εσείς αυτό που κάνετε είναι αν τα έχετε καταγεγραμμένα να τα υπολογίσετε στο σύνολο του έτους και να τα διαιρέσετε με τα κιλά αλεύρου. Αν δεν τα έχετε καταγεγραμμένα προσπαθήστε να κάνετε μια όσο πιο αντικειμενική εκτίμηση.



Επίλογος

Παρόλο που ακούγεται μια δύσκολη διαδικασία στην πραγματικότητα δεν είναι.

Ο υπολογισμός των σταθερών εξόδων και των εργατικών γίνεται μια φορά το έτος και είναι σταθερά για όλα τα προϊόντα που παράγετε. Τα υπολογίζετε μια φορά και τα χρησιμοποιείτε για όλα τα κοστολόγια σας. Για κάθε συνταγή θα πρέπει να υπολογίζετε τα υλικά, και τα χρονολεπτά. Έτσι ο όγκος δουλειάς μειώνεται σημαντικά. Πρακτικά ο χρόνος που χρειάζεστε να ξοδέψετε αφού έχετε υπολογίσει τα εργατικά και τα γενικά έξοδα είναι λιγότερος από ώρα για την κάθε συνταγή.

Βαρύ Προζυμένιο Πολύσπορο

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΓΡ.	%
Αλεύρι 70% Δυνατό	900	30
Αλεύρι Κίτρινο Μ'	2.100	70
Livendo Zavarka Πολύσπορο	300	10
Νερό	1.800	60
Αλάτι	60	2
Ενεργό ζωντανό υγρό προζύμι Crème De Levain	150	5

Ζύμωμα	6 + 3 λεπτά
Θερμοκρασία ζύμης	26°C
1η Ξεκούραση	15 ώρες
Κόψιμο	930 γρ.
2η Ξεκούραση	5 λεπτά
Πλάσιμο	σε φρατζόλα
Στόφα	60 λ. / 33°C, 75%
Ψήσιμο	230 °C/ 55 λεπτά
Ατμός	150ml



Zavarka
Πολύσπορο
www.zavarka-lesaffre.com

Κριτσίνι Zavarka Βύνη

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΓΡ
ΑΛΕΥΡΙ 70% ΜΑΛΑΚΟ	2.800
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	2.800
ΑΛΑΤΙ	0.030
ΜΠΕΙΚΙΝ	0.100
ΚΡΑΣΙ ΛΕΥΚΟ	0.900
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	0.900
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	0.500
ΑΧΝΗ ΖΑΧΑΡΗ	0.200
LIVENDO ZAVARKA ΒΥΝΗ	0.56
ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ	5.990



ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΒΑΣΗΣ	60 °C
1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	7 min
2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	6 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ	26 °C
ΒΑΡΟΣ ΚΟΠΗΣ ΖΥΜΗΣ	630 gr
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ	5 min
ΣΤΟΦΑ	75 % 33°C
ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦΑΣ	65 min
ΨΗΣΙΜΟ	215 °C
ΑΤΜΟΣ	200 ml
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	45 min



Zavarka Βύνης
www.zavarka-lesaffre.com

Μαργαρίτα με Προζύμι

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ 55%	1.200	40
ΑΛΕΥΡΙ 70% ΔΥΝΑΤΟ	1.800	60
ΣΥΝΟΛΟ ΑΛΕΥΡΩΝ	3.000	100
ΑΛΑΤΙ	0.054	1.8
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ	0.120	4
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	0.060	2
ΥΓΡΟ ΖΩΝΤΑΝΟ ΠΡΟΖΥΜΙ DELUXE	0.150	5
ΝΕΡΟ	1.500	50
ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΟΥΣ	4.884	

ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟΥ	SPIRAL
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΒΑΣΗΣ	55
ΖΥΜΩΜΑ 1η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	3 min
ΖΥΜΩΜΑ 2η ΤΑΧΥΤΗΤΑ	6 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ	26 °C
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΖΥΜΗΣ	15 min
ΒΑΡΟΣ ΚΟΠΗΣ	80 gr
ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ ΜΕΤΑ ΤΟ ΚΟΨΙΜΟ	5 min
ΠΛΑΣΙΜΟ (7 ΜΠΑΛΑΚΙΑ ΣΕ ΣΧΗΜΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑΣ)	
ΣΤΟΦΑ	75 % 33 °C
ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟΦΑΣ	40-45 min
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	210 °C
ΑΤΜΟΣ	300 ml
ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	40 min

