

# Prezentacja zalet Kalkulatora Operacyjnego 2.0

# Dlaczego warto mieć Kalkulator Operacyjny?

- przeliczniki oparte są na realiach Twojego przedsiębiorstwa
- narzędzie posługuje się Twoimi danymi
- dopasowane jest do realiów Twojej firmy
- daje możliwość modyfikowania funkcjonalności na etapie analizy firmy

AKADEMIA  
WYPIEKÓW

PROJEKTY  
PIEKARNICZE

# Uzyskujesz:

- narzędzie analityczne
- wskazówki do negocjacji cenowych
- sygnalizator zbyt niskiej ceny produktu
- źródło wiedzy dotyczącej zarządzania kosztami
- argument do podwyżek

# Narzędzie, które podaje próg rentowności

PARAMETRY:	
Koszt surowca (netto)	1,00 zł
Stawka VAT	0%
Grupa asortymentowa	bułka
Typ pracy	automat
Jednostka miary	szt
Cena opakowanie (netto)	1,00 zł

Marża dla hurtu (%)	10%
Dodatkowa marża dla detalu (%)	20%


Próg rentowności	netto	3,00 zł
------------------	-------	---------

Cena hurtowa	netto	3,30 zł
	brutto	3,30 zł

Cena detaliczna	netto	3,96 zł
	brutto	3,96 zł
Cena ZAOKRĄGLONA	brutto	3,99 zł



**Marketing dla piekarni**

AKADEMIA  
WYPIEKÓW

PROJEKTY  
PIEKARNICZE

Z naszej strony gwarantujemy:

- pełne wsparcie Akademii Wypieków w prowadzeniu biznesu
- przystępną cenę kalkulatora, ale zależną od jego funkcjonalności i Twoich rzeczywistych potrzeb
- poufność naszej współpracy

# Oferujemy dodatkowo:

- szkolenia specjalistyczne dla pracowników
- motywujący system premiowy dla załogi
- Taktyka negocjacji z sieciami handlowymi
- zbudowanie oferty asortymentowej
- instrukcje Visual Merchandising
- inne....

Masz pytanie? Zadzwoń lub napisz:

Telefon: 786 818 273

[andrzej@pietkaodchleba.pl](mailto:andrzej@pietkaodchleba.pl)

[adam@pietkaodchleba.pl](mailto:adam@pietkaodchleba.pl)



AKADEMIA  
WYPIEKÓW

PROJEKTY  
PIEKARNICZE