Warenkosten berechnen

Einkaufen – was kosten mich alle benötigten Zutaten?

Weiss man für ein Gericht, wie viel man von jeder Zutat benötigt, lassen sich die Warenkosten berechnen.

Warenkosten

Stellen Sie die gesamten Warenkosten für den Tagesteller zusammen. Machen Sie ähnliche Zusammenstellungen für verschiedene Gerichte, wie sie in Ihrem Betrieb vorkommen.

Wie könnten Sie sich die Arbeit durch den Einsatz eines Computerprogrammes erleichtern?

Tagesteller

******

Schweinssteak mit Jägersauce

Pommes frites

Broccoli

******

CHF 18.–

Zum Überlegen

Was muss man alles wissen, damit man berechnen kann, was die benötigten Waren kosten?
Was alles hat einen Einfluss darauf, ob die Kosten eher hoch oder tief ausfallen?

Typische Einkaufspreise

Was	Einheit	Preis (CHF)
Reis Parboiled	kg	2.60
Milch	Liter	
Eier	Stück	
Peterli		

Ergänzen Sie die Tabelle mit weiteren, für Ihre Arbeit nützlichen Angaben.

Die Einkaufspreise sind nicht immer gleich hoch.
Bei welchen Produkten schwanken sie wenig?
Bei welchen Produkten schwanken sie stark?

Wovon hängt es ab, ob ein bestimmtes Produkt im Moment eher teuer oder eher billig zu haben ist?

Übersichtstabelle Tagesteller (35 Personen)

Zutaten	Einheit	Netto (Rezept) ..... Personen	Verlust	Vielfaches	Brutto ..... Personen	Brutto 35 Personen	Einkaufspreis pro Einheit	Warenkosten
Schweinssteak								
Kartoffeln								
Broccoli								
							Total	

Preiskalkulation

Einkaufspreis pro Einheit

Preise auf einer Preisliste beziehen sich immer auf ein Kilo, einen Liter oder ein Stück. Es gibt Ausnahmen wie etwa bei frischen Kräutern pro Bund, etc.

Rezept umrechnen

Wie verändern sich die Warenkosten, wenn Sie ein anderes Rezept verwenden?

Gefässwahl

Wie verändern sich die Warenkosten, wenn Sie für Caramelköpfli 1,5 dl Förmchen an Stelle der 1 dl Förmchen verwenden?

Verlustrechnung

Wie verändern sich die Warenkosten, wenn die Kartoffeln bei der Lagerung «gelitten» haben und bei jeder Kartoffel etwa die Hälfte weggeschnitten werden muss?

Optimieren

Wie verändern sich die Warenkosten, wenn Sie die Kartoffeln nicht selbst rüsten, sondern vorgefertigte Pommes frites verwenden?

Mit welchen Zutaten erhalten Sie die tiefsten Warenkosten? Mit welchen Zutaten erhalten Sie die höchsten Warenkosten?