Speisen Kalkulation

[Lachsschnitte grüner Spargel V6.05

Gericht/Artikel	Lachsschnitte grüner Spargel	Gericht/Artikel CODE	100-30-50-01	Datum	28.05.2015	Ust Satz in %	7%

VK-Preis (Brutto)	28,50 €	Port. | WE €	5,30 €	Verkauf / Monat	55	Grund Kalkulation	1 Portionen
VK-Preis (Netto)	26,64 €	Port. | WE %	19,881%	Verkauf / Jahr	955	Berechnung für	1 Portionen
festgelegt am	18.07.2015						

	in €	in %	Anteil in %	gering	durchschnittlich	hoch
cost of sales	5,30 €	19,881	7,025			
packing material	- €	0,000	0,000			
personal	2,24 €	8,421	2,975			
Total cost	7,54 €	28,302	100			

Warenbezeichnung			Menge	Gebinde	EK Netto	WE/€	benötigte Menge		kalkulierte Kosten	Hersteller Lieferant	Bestell Order Numme	Original Bezeichnung
Lachsfilet mit Haut			0,250	kg	13,08 €	3,27 €	0,250	kg	3,27 €	0	12440	Lachsfilet mit Haut
Spargel grün			0,200	kg	2,79 €	0,56 €	0,200	kg	0,56 €	0	21890	Spargel grün
Weißweinsauce	eigene Herstellur	Unterrezeptur	0,100	L	4,58 €	0,46 €	0,100	L	0,46 €	Eigen Herstellung	E 15478	#NV
Hollandaise Sauce	eigene Herstellur	Unterrezeptur	0,080	L	8,95 €	0,72 €	0,080	L	0,72 €	Eigen Herstellung	E 4248	#NV
Gewürzmischung Fisc	eigene Herstellur	Unterrezeptur	0,005	kg	13,00 €	0,07 €	0,005	kg	0,07 €	Eigen Herstellung	G 417899	#NV
Butter			0,030	kg	4,22 €	0,13 €	0,030	kg	0,13 €	0	15390	Butter
-				-	- €	- €	0,000	-	- €	0	10030	0
-				-	- €	- €	0,000	-	- €	0	10030	0
-				-	- €	- €	0,000	-	- €	0	10030	0
-				-	- €	- €	0,000	-	- €	0	10030	0
-				-	- €	- €	0,000	-	- €	0	10030	0
-				-	- €	- €	0,000	-	- €	0	10030	0
Garnitur, Zutaten, Sonstiges			1,000	-	0,10 €	0,10 €	1,000	-	0,10 €			Garnitur, Zutaten, Sonstiges

m von www.volker-weber.eu

ling / Office /

Preise.xlsx

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
1	Trockenprodukt	Info	Artikel	Bezeichnung ORDER	Rohstoffnummer	Einheit	Menge	Verfügbar	Brutto P Einhe	MWSt	Netto	Lieferar
334	Fisch		Kürbiskernöl	Kürbiskernöl	11530	kg	1,000	1	3,99 €	7	3,73 €	
335	Fisch		Kurkuma	Kurkuma	11540	kg	1,000	1	3,88 €	7	3,63 €	
336	Wurst		Kuvertüre dunkel	Kuvertüre dunkel	22650	kg	1,000	1	10,50 €	7	9,81 €	
337	Fleisch		Kuvertüre Vollmilch	Kuvertüre Vollmilch	12390	kg	1,000	1	8,00 €	7	7,48 €	
338	Fleisch		Kuvertüre weiß	Kuvertüre weiß	12400	kg	1,000	1	8,00 €	7	7,48 €	
339	Fleisch		Lachs 3kg	Lachs 3kg	12410	Stck	1,000	1	24,00 €	7	22,43 €	
340	Fleisch		Lachs geräuchert	Lachs geräuchert	12420	kg	1,000	1	18,00 €	7	16,82 €	
341	Fleisch		Lachs norwegisch	Lachs norwegisch	12430	kg	1,000	1	7,00 €	7	6,54 €	
342	Fleisch		Lachsfilet mit Haut	Lachsfilet mit Haut	12440	kg	1,000	1	14,00 €	7	13,08 €	
343	Fleisch		Lachsforellen	Lachsforellen	12450	kg	1,000	1	14,00 €	7	13,08 €	
344	Fleisch		Lachsschinken	Lachsschinken	12460	kg	1,000	1	12,00 €	7	11,21 €	
345	Trockenprodukte		Lamm ganz	Lamm ganz	20390	kg	1,000	1	6,00 €	7	5,61 €	
346	Trockenprodukte		Lammkarree	Lammkarree	20390	kg	1,000	1	17,00 €	7	15,89 €	
347	Fisch		Lammkeule o.Knochen	Lammkeule o.Knochen	11550	kg	1,000	1	17,00 €	7	15,89 €	
348	Trockenprodukte		Lammkeulen	Lammkeulen	20400	kg	1,000	1	11,98 €	7	11,20 €	
349	Gemüse		Lammknochen	Lammknochen	14090	kg	1,000	1	2,60 €	7	2,43 €	
350	Gemüse		Lammrücken	Lammrücken	14100	kg	1,000	1	20,00 €	7	18,69 €	
351	Molkerei		Lammrücken TK	Lammrücken TK	17430	kg	1,000	1	15,00 €	7	14,02 €	

Speisen Kalkulation

Lachsschnitte grüner Spargel — V6.05

Gericht/Artikel	Lachsschnitte grüner Spargel	Gericht/Artikel CODE	100-30-50-01	Datum	28.05.2015	Ust Satz in %	7%

VK-Preis (Brutto)	28,50 €	Port. | WE €	5,30 €	Verkauf / Monat	55	Grund Kalkulation	1	Portionen
VK-Preis (Netto)	26,64 €	Port. | WE %	19,881%	Verkauf / Jahr	955	Berechnung für	1	Portionen
festgelegt am	18.07.2015							

	in €	in %	Anteil in %	gering	durchschnittlich	hoch
cost of sales	5,30 €	19,881	7,025			
packing material	- €	0,000	0,000			
personal	2,24 €	8,421	2,975			
Total cost	7,54 €	28,302	100			

Warenbezeichnung			Menge	Gebinde	EK Netto	WE/€	benötigte Menge		kalkulierte Kosten	Hersteller Lieferant	Bestell Order Numme
Lachsfilet mit Haut			0,250	kg	13,08 €	3,27 €	0,250	kg	3,27 €	0	12440
Spargel grün			0,200	kg	2,79 €	0,56 €	0,200	kg	0,56 €	0	21890
Weißweinsauce	eigene Herstellur	Unterrezeptur	0,100	L	4,58 €	0,46 €	0,100	L	0,46 €	Eigen Herstellung	E 15478
Hollandaise Sauce	eigene Herstellur	Unterrezeptur	0,080	L	8,95 €	0,72 €	0,080	L	0,72 €	Eigen Herstellung	E 4248
Gewürzmischung Fisc	eigene Herstellur	Unterrezeptur	0,005	kg	13,00 €	0,07 €	0,005	kg	0,07 €	Eigen Herstellung	G 417899
Butter			0,030	kg	4,22 €	0,13 €	0,030	kg	0,13 €	0	15390
-				-	- €	- €	0,000	-	- €	0	10030
-				-	- €	- €	0,000	-	- €	0	10030
-				-	- €	- €	0,000	-	- €	0	10030
-				-	- €	- €	0,000	-	- €	0	10030
-				-	- €	- €	0,000	-	- €	0	10030
-				-	- €	- €	0,000	-	- €	0	10030
Garnitur, Zutaten, Sonstiges			1,000	-	0,10 €	0,10 €	1,000	-	0,10 €		
								F&B	5,30 €	Wareneinsatz pro Portion in €	
Persona / Arbeitszeit / Anrichtekosten											
Arbeitszeit Koch			12	Min	0,19 €	2,24 €	12,000	Min	2,24 €	0	13690
-				-	- €	- €	0,000	-	- €	0	10030
								personnel expenditure	2,24 €	Wareneinsatz pro Portion in €	
Geschirr / Verpackung / Handlingskosten											
-				-	- €	- €	0,000	-	- €	0	10030
-				-	- €	- €	0,000	-	- €	0	10030
-				-	- €	- €	0,000	-	- €	0	10030
								packing material	- €	Wareneinsatz pro Portion in €	

VK-Preis (NETTO)	26,64 €	Verkauf / mtl	55	Kalkuliert für	1 / Port.	Ust.	7%
		Verkauf / jhr	955				

				EURO (€)	in Procent (%)		
Rohaufschlag	- €	WE-Quote	5,30 €	Wareneinsatz / Portion	5,30 €	19,88	Bei einem VK Preis: 18,64 €
Deckungsbeitrag 1	21,34 €		(Rohertrag)		21,34 €	80,12	ist der WE in % 28,402%
./. Personalkosten	2,24 €		(Küche, Spüle, Service, Reinigung, Gastronomie)		2,24 €	8,42	Bei einem VK Preis: 21,31 €
Deckungsbeitrag 2	19,10 €		(Verkaufspreis netto, abzügl. Ware und Personalk.)		19,10 €	71,70	ist der WE in % 24,8517193
./. Energiekosten					- €	0,00	Bei einem VK Preis: 23,97 €
./. Betriebssteuern, Versicherungen, Beiträge					- €	0,00	ist der WE in % 22,090%
./. Betriebs.- und Verwaltungskosten					- €	0,00	Bei einem VK Preis: 29,03 €
./. Pacht oder kalkulatorische Pacht					- €	0,00	ist der WE in % 18,240%

Weitergabe untersagt. Eigentum von www.volker-weber.eu

KC /GL / controlling / Office /

./. Betriebs.- und Verwaltungskosten	- €	0,00	Bei einem VK Preis	29,03 €
./. Pacht oder kalkulatorische Pacht	- €	0,00	ist der WE in %	18,240%
./. Instandhaltung	- €	0,00	Bei einem VK Preis	31,96 €
./. AfA einschl. GWG und Leasing	- €	0,00	ist der WE in %	16,568%
./. Zinsen	- €	0,00	Bei einem VK Preis	34,36 €
./. Verpackung / Hilfsstoffe / Geschirr / Plastik	- €	0,00	ist der WE in %	15,412%
Gewinn oder Verlust pro Gericht	19,10 €	72%	Bei einem VK Preis	35,96 €
Gewinn oder Verlust pro Monat	1.050,34 €		ist der WE in %	14,727%

Speisen Zubereitung

Gericht/Artikel	**Lachsschnitte grüner Spargel.xlsx**	Gericht/Artikel CODE	100-30-50-01	Datum	28.05.2015	Ust Satz in %	7%
Grund Kalkulation	1	Berechnung für	1				

Warenbezeichnung	Info	benötigte Menge		Hersteller Lieferant	Bestell Order Nummer	Arbeitsschritte	
Lachsfilet mit Haut		0,250		0	12440		
Spargel grün		0,200		0	21890		
Weißweinsauce		0,100		Eigen Herstellung	E 15478		
Hollandaise Sauce		0,080		Eigen Herstellung	E 4248		
Gewürzmischung Fisch		0,005		Eigen Herstellung	G 417899		
Butter		0,030		0	15390		
-		0,000		0	10030		
-		0,000		0	10030		
-		0,000		0	10030		
-		0,000		0	10030		
-		0,000		0	10030		
-		0,000		0	10030		
Garnitur, Zutaten, Sonstiges							

Anrichten / Geschirr / Verpackungsmaterial	Gebinde	kalkulierte Menge	Hersteller
-	-	- €	- €
-	-	- €	- €
-	-	- €	- €

for additional information

untersagt. Eigentum von www.volker-weber.eu

Worksheet

Weitergabe untersagt. Eigentum von www.volker-weber.eu

Lachsfilet mit Haut	0,250	0	12440
Spargel grün	0,200	0	21890
Weißweinsauce	0,100	Eigen Herstellung	E 15478
Hollandaise Sauce	0,080	Eigen Herstellung	E 4248
Gewürzmischung Fisch	0,005	Eigen Herstellung	G 417899
Butter	0,030	0	15390
-	0,000	0	10030
-	0,000	0	10030
-	0,000	0	10030
-	0,000	0	10030
-	0,000	0	10030
-	0,000	0	10030
Garnitur, Zutaten, Sonstiges			

Anrichten / Geschirr / Verpackungsmaterial	Gebinde	kalkulierte Menge	Hersteller
-	-	- €	- €
-	-	- €	- €
-	-	- €	- €

for additional information

picture 02

picture 03

Worksheet

VK-Preis (NETTO)	8,41 €	Verkauf / mtl	0	**Kalkuliert für**	1 / Port.	Ust.	7%
		Verkauf / jhr	0				

					EURO (€)	in Procent (%)
Rohaufschlag	- €	WE-Quote	0,10 €	**Wareneinsatz / Portion**	0,10 €	1,19
Deckungsbeitrag 1	8,31 €		(Rohertrag)		**8,31 €**	**98,81**
./. Personalkosten	- €		(Küche, Spüle, Service, Reinigung, Gastronomie)		- €	0,00
Deckungsbeitrag 2	8,31 €		(Verkaufspreis netto, abzügl. Ware und Personalk.)		**8,31 €**	**98,81**
./. Energiekosten					- €	0,00
./. Betriebssteuern, Versicherungen, Beiträge					- €	0,00
./. Betriebs.- und Verwaltungskosten					- €	0,00
./. Pacht oder kalkulatorische Pacht					- €	0,00
./. Instandhaltung					- €	0,00
./. AfA einschl. GWG und Leasing					- €	0,00
./. Zinsen					- €	0,00
./. Verpackung / Hilfsstoffe / Geschirr / Plastik					- €	0,00
Gewinn oder Verlust pro Gericht					8,31 €	**99%**
Gewinn oder Verlust pro Monat					- €	

Bei einem VK Preis	5,89 €
ist der WE in %	1,698%
Bei einem VK Preis	6,73 €
ist der WE in %	1,486111111
Bei einem VK Preis	7,57 €
ist der WE in %	1,321%
Bei einem VK Preis	9,17 €
ist der WE in %	1,091%
Bei einem VK Preis	10,09 €
ist der WE in %	0,991%
Bei einem VK Preis	10,85 €
ist der WE in %	0,922%
Bei einem VK Preis	11,36 €
ist der WE in %	0,881%