



DIE
KALKULIERTE
EISKARTE



Das kalkulierte Eis-Rezept

Arbeitsablauf

einzutragen: Blatt-Nr.

Bezeichnung (für z.B. Bannanensplit)

Datum (Kalkulation erstellt am

Rohmaterial in Menge eintragen

Auf VERKAUFSEINHEIT achten (6-Liter-Dose / 5-Liter-Dose)!

Mit welchen PORTIONEN wird gearbeitet (1/30, 1/40)?

Eine 6-Liter-Dose ergibt mit einem 1/30-Portionierer

ca. 110 Halbkugeln!

Einkaufspreis lt. Rezept ermitteln

Einkaufspreis addieren / ergibt Wareneinsatz

5% Zuschlag dazurechnen / ergibt Gesamtkosten

Kosten pro Portion / eventuell aufrunden

Verkaufspreis (Inklusivpreis) mit Schlüsselzahl multiplizieren / ergibt

Selbstkostenpreis (Grundpreis)

von diesem den ermittelten Wareneinsatz (Kosten pro Portion) abziehen /

ergibt Netto-Rohaufschlag in Zahlen

Netto-Rohaufschlag in % = NRA in Zahlen x 100 : Wareneinsatz

Kontrolle: Wareneinsatz + NRA + Bedienungsgeld + Umsatzsteuer

ergibt Verkaufspreis

Anteils-Ermittlung lt. Rezept:

Eis, Früchte, Diverses in Euro eintragen

Früchte und Diverses addieren

%-Anteil errechnen

**REZEPT- und KALKULATIONS-
INHALTSVERZEICHNIS**

Jede Kalkulation wird hinfällig, wenn sich
die Küche nicht an die kalkulierte Menge hält!

ARTIKEL	Blatt-Nr.
Eiskaffee	
Bananen-Split	
Coupe Dänemark	
Heiße Liebe	
Birne Helene	
Fjord	
Brasilia	
Schlemmerbecher	
Applenutsbecher	
Hausbecher	
Mozart Eiskugel	

Das Kalkulierte Eis-Rezept

Für: HEISSE LIEBE

Blatt: _____

Kalkulation erstellt

Gramm Liter Stück	Rohmaterial	am		am		am	
		Einkaufspreis		Einkaufspreis		Einkaufspreis	
		Einheit	lt. Rezept	Einheit	lt. Rezept	Einheit	lt. Rezept
3	Kugeln Vanilleeis 1/30						
40	Himbeeren						
4 cl	Sahne						
2 cl	Weinbrand						
2	Waffeln						
Wareneinsatz							
Akzeptable Ungenauigkeit (5% Zuschlag)							
Gesamtkosten							
Kosten pro Portion (Aufrundung)							

Wareneinsatz							
+ Netto-Rohaufschlag							
Selbstkostenpreis (Grundpreis)							
+ Bedienungsentgeld							
Zwischensumme							
+ Umsatzsteuer							
Verkaufspreis							

Verkaufspreis (Inklusivpreis)							
x Schlüsselzahl							
Selbstkostenpreis (Grundpreis)							
./. Wareneinsatz							
= Netto-Rohaufschlag							

Aufteilung	Euro	%	Anmerkung:	Kassen-Programm Warengruppe (Sparte)
Eis			Speiseeis pro Liter 10 Portionen	PLU (Artikel) Nr.
Früchte				PLU (Artikel) Text
Diverses				PLU (Artikel) Einheitspreis
WES				Tastenfeld

Das Kalkulierte Eis-Rezept

Für: APPLENUTSBECHER

Blatt: _____

Kalkulation erstellt

Gramm Liter Stück	Rohmaterial	am Einkaufspreis		am Einkaufspreis		am Einkaufspreis	
		Einheit	lt. Rezept	Einheit	lt. Rezept	Einheit	lt. Rezept
		2	Kugeln Schokoeis 1/30				
2	Kugeln Apfelcr.eis 1/30						
4 cl	Sahne						
2 cl	Eierlikör						
	Walnüsse						
2	Waffeln						
	Wareneinsatz						
	Akzeptable Ungenauigkeit (5% Zuschlag)						
	Gesamtkosten						
	Kosten pro Portion (Aufrundung)						

Wareneinsatz							
+ Netto-Rohaufschlag							
Selbstkostenpreis (Grundpreis)							
+ Bedienungsentgeld							
Zwischensumme							
+ Umsatzsteuer							
Verkaufspreis							

Verkaufspreis (Inklusivpreis)							
x Schlüsselzahl							
Selbstkostenpreis (Grundpreis)							
./. Wareneinsatz							
= Netto-Rohaufschlag							

Aufteilung	Euro	%	Anmerkung:	Kassen-Programm Warengruppe (Sparte)
Eis			Speiseeis pro Liter 10 Portionen	PLU (Artikel) Nr.
Früchte				PLU (Artikel) Text
Diverses				PLU (Artikel) Einheitspreis
WES				Tastenfeld