



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 $\times 100$: Wareneinsatz

Kontrolle: Wareneinsatz + NRA + Bedienungsgeld + Umsatzsteuer
ergibt Verkaufspreis

Anteils-Ermittlung lt. Rezept:

Eis, Früchte, Diverses in Euro eintragen

Früchte und Diverses addieren

%-Anteil errechnen

Das Kalkulierte Eis-Rezept

Für: _____

Blatt: _____

Kalkulation erstellt

[illegible]

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	

REZEPT- und KALKULATIONS- INHALTSVERZEICHNIS

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

[illegible]

Das Kalkulierte Eis-Rezept

Für: COUPE DÄNEMARK

Blatt:

Kalkulation erstellt

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

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

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

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

Das Kalkulierte Eis-Rezept

Für: HEISSE LIEBE

Blatt: _____

Kalkulation erstellt

Gramm Liter Stück	Rohmaterial	am		am		am	
		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)						
+ Bedienungsentgelt						
Zwischensumme						
+ Umsatzsteuer						
Verkaufspreis						

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

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

Das Kalkulierte Eis-Rezept

Für: SCHLEMMERBECHER

Blatt: _____

Kalkulation erstellt

Gramm Liter Stück	Rohmaterial	am		am		am	
		Einkaufspreis		Einkaufspreis		Einkaufspreis	
		Einheit	lt. Rezept	Einheit	lt. Rezept	Einheit	lt. Rezept
2	Kugeln Schokoeis 1/30						
1	Kugeln Vanilleeis 1/30						
1	Kugeln Nußeis 1/30						
	Walnüsse						
	Mandelsplitter						
4 cl	Sahne						
2	Waffeln						
2	Hippen						
	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: Speiseeis pro Liter 10 Portionen	Kassen-Programm Warengruppe (Sparte)	
Eis					PLU (Artikel) Nr.	
Früchte					PLU (Artikel) Text	
Diverses					PLU (Artikel) Einheitspreis	
WES					Tastenfeld	

Das Kalkulierte Eis-Rezept

Für: **APPLENUTSBECHER**

Blatt: _____

Kalkulation erstellt

		am		am		am	
Gramm Liter Stück	Rohmaterial	Einkaufspreis		Einkaufspreis		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: Speiseeis pro Liter 10 Portionen	Kassen-Programm Warengruppe (Sparte)	
Eis					PLU (Artikel) Nr.	
Früchte		}			PLU (Artikel) Text	
Diverses					PLU (Artikel) Einheitspreis	
WES					Tastenfeld	