



Materialbezugskalkulation

Dagmar soll berechnen, wie viele Essensportionen sie aus einem großen Stück Fleisch herstellen kann. Auch soll sie ermitteln, wie hoch der Einstandspreis pro Portion ist.



© ThinkstockPhotos-157870019.jpg

Berechnen Sie die Einstandspreise der folgenden Produkte:

1. Schweinsbraten: Berechne den Fleisch-Einstandspreis für eine Portion Schweinsbraten: Fleischteil Rohgewicht = 3,65 kg, Verbraucherpreis = € 6,90 per kg inklusive 10 % Ust. Rabatt = 5 %, Skonto 2 %, Bezugsspesen = 3 %.

Es sind 8 % Schnittverlust und 25 % Garverlust einzukalkulieren. Die fertige Portion soll durchschnittlich 15 dag sein.

Lösung:

Mengenberechnung	Kilo-gramm	Wertberechnung	Rechengang	Euro
Rohmenge	3,650	Listenpreis	$6,90 \times 3,65$	€ 25,19
- 8 % Schnittverlust	0,292	- 10 % Umsatzsteuer	$25,19 \times 10/110$	€ 2,29
=Verwertbare Menge	3,358	=Listenpreis ohne Ust.		€ 22,90
- 25 % Garverlust	0,840	- 5 % Rabatt	$22,90 \times 5/100$	€ 1,14
= Fertige Menge	2,519	= Nettopreis		€ 21,75
: Portionsgröße	0,150	- 2 % Skonto	$21,75 \times 2/100$	€ 0,44
= Zahl der Portionen	16,790	= Barpreis		€ 21,32
Ganze Portionen	16	+ 3 % Bezugsspesen	$21,32 \times 3/100$	€ 0,64
		= Einstandspreis		€ 21,96
Einstandspreis einer Portion = Barpreis/Zahl der Portionen				€ 1,37

2. Rindsschnitzel: Berechne den Material-Einstandspreis für 1 Portion Rindsschnitzel: Das Rohgewicht des Fleischteiles beträgt 8,9 kg, der Verbraucherpreis = € 9,20,- inklusive 10 % Ust. Rabatt = 4 %, Skonto = 3 %, Bezugsspesen = 2 %.

Es sind 7 % Schnittverlust und 22 % Garverlust einzukalkulieren. Die fertige Portion soll durchschnittlich 14 dag aufweisen.

**Lösung:**

Mengenberechnung	Kilo-gramm	Wertberechnung	Rechengang	Euro
Rohmenge	8,900	Rechnungsbetrag	$8,90 \times 9,20$	€ 81,88
- 7 % Schnittverlust	0,623	- 10 % Umsatzsteuer	$1,88 \times 10/110$	€ 7,44
=Verwertbare Menge	8,277	= Listenpreis ohne Ust.		€ 74,44
-22 % Garverlust	1,821	- 4 % Rabatt	$74,44 \times 4/100$	€ 2,98
= Fertige Menge	6,456	= Nettopreis		€ 71,46
: Portionsgröße	0,14	- 3 % Skonto	$71,46 \times 3/100$	€ 1,43
= Zahl der Portionen	46,11	= Barpreis		€ 70,03
= Ganze Portionen	46	+ 2 % Bezugsspesen	$=70,03 \times 2/100$	€ 1,40
		= Einstandspreis		€ 71,43

Einstandspreis einer Portion	=	Einstandspreis/Ganze Portionen	€	1,55
-------------------------------------	----------	---------------------------------------	----------	-------------

3. Spargel: Berechne den Material-Einstandspreis für 1 Portion Spargel: Der Verbraucherpreis für 1 Packung à 500 Gramm = € 3,- inklusive 10 % Ust. Es werden jeweils 20 Packungen eingekauft.

Wir erhalten 15 % Rabatt und 2 % Skonto. Bezugsspesen = 3 %.

Es sind 15 % Schnittverlust und 8 % Garverlust einzukalkulieren. Die fertige Portion soll 17 dag wiegen.

Lösung:

Mengenberechnung	Kilo-gramm	Wertberechnung	Rechengang	Euro
Rohmenge	10,000	Rechnungsbetrag	3×20	€ 60,00
- 15 % Schnittverlust	1,500	- 10 % Umsatzsteuer	$60 \times 10 / 110$	€ 5,45
Verwertbare Menge	8,500	= Listenpreis ohne Ust.		€ 54,55
-8 % Garverlust	0,680	-15 % Rabatt	$54,55 \times 15 / 100$	€ 8,18
=Fertige Menge	7,820	= Nettopreis		€ 46,36
: Portionsgröße	0,170	- 2 % Skonto	$46,36 \times 2 / 100$	€ 0,93
Zahl der Portionen	46,000	= Barpreis		€ 45,44
Ganze Portionen	46	+ 3 % Bezugsspesen	$45,44 \times 3/100$	€ 1,36
		= Einstandspreis		€ 46,80

Einstandspreis einer Portion	=	Einstandspreis/Portionen	€	1,02
-------------------------------------	----------	---------------------------------	----------	-------------

4. Rotwein: Berechne den Einstandspreis für 1 Achtel Chateauf du Pape. Preis einer Bouteille (= 0,75 Liter) **ohne Ust.** = € 9,20. Rabatt 30 %, Skonto 2 %, Bezugsspesen 8 %. Es sind 7 % Schankverlust einzukalkulieren. Es wurden 72 Bouteillen (Flaschen) eingekauft).

**Lösung:**

Mengenberechnung	Liter	Wertberechnung	Rechengang	Euro
Gesamtmenge	54,000	Rechnungsbetrag	$72 \times 9,20$	€ 662,40
- 7 % Schankverlust	3,780	-30 % Rabatt	$662,40 \times 30 / 100$	€ 198,72
= verwertbare Menge	50,220	= Nettopreis		€ 463,68
: Portionsgröße	0,125	- 2 % Skonto	$463,68 \times 2 / 100$	€ 9,27
= Zahl der Portionen	401,760	= Barpreis		€ 454,41
Portionen	401	+ 8 % Bezugsspesen	$454,41 \times 8 / 100$	€ 36,35
		= Einstandspreis		€ 490,76
Einstandspreis für 1 Achtel		= Einstandspreis : Portionen		€ 1,22

5. Weißwein: Berechne den Einstandspreis für 1/8 Weißwein: Wachauer Rheinriesling Smaragd der Freien Winzer Wachau: Verbraucherpreis inklusive 20 % Ust. ist für 1 Bouteille (0,75 Liter) € 8,25 Rabatt 20 %, Skonto 3 %, Bezugsspesen 1 %. Es werden 144 Bouteillen eingekauft.

Es sind 8 % Schankverlust einzukalkulieren.

Lösung:

Mengenberechnung	Liter	Wertberechnung	Rechengang	Euro
Gesamtmenge	108,000	Rechnungsbetrag	$144 \times 8,25$	€ 1188
-8 % Schankverlust	8,640	- 20 % Umsatzsteuer	$1188 \times 20 / 120$	€ 198
= Verwertbare Menge	99,360	= Preis ohne Ust.		€ 990
: Portionsgröße	0,125	- 20 % Rabatt	$990 \times 20 / 100$	€ 198
= Zahl der Portionen	794,880	= Nettopreis		€ 792
Portionen	794	- 3 % Skonto	$792 \times 3 / 100$	€ 23,76
		= Barpreis		€ 768,24
		+ 1 % Bezugsspesen	$768,24 \times 1 / 100$	€ 7,68
		= Einstandspreis		€ 775,92

Einstandspreis für 1 Achtel		= Einstandspreis : Portionen	€ 0,98
------------------------------------	--	-------------------------------------	---------------



6. Spirituosen: Berechne den Einstandspreis für 1 Glas Wodka = 2 cl. Verbraucherpreis für eine 0,7 l Flasche inklusive 20 % Ust. = € 16,80. Rabatt = 16 %, Skonto 2 %, Bezugsspesen = 2,5 %. Es werden 6 Flaschen eingekauft. Der Schankverlust beträgt 12 %.

Lösung:

Mengenberechnung	Liter	Wertberechnung	Rechengang	Euro
Gesamtmenge	4,200	Rechnungsbetrag	6 x 16,80	€ 100,80
- 12 % Schankverlust	0,504	- 20 % Umsatzsteuer	100,80 x 20/120	€ 16,80
= Verwertbare Menge	3,696	= Preis ohne Ust.		€ 84,00
: Portionsgröße	0,020	- 16 % Rabatt	84 x 16 / 100	€ 13,44
= Zahl der Portionen	184,800	= Nettopreis		€ 70,56
Portionen	184	- 2 % Skonto	70,56 x 2 / 100	€ 1,41
		= Barpreis		€ 69,15
		+ 2,5 % Bezugsspesen	69,15 x 2,5/100	€ 1,73
		= Einstandspreis		€ 70,88

Einstandspreis für 1 Stamperl	= Einstandspreis : Portionen	€ 0,39
--------------------------------------	-------------------------------------	---------------

7. Wiener Schnitzel – Materialbedarfsermittlung: Berechne den Einstandspreis einer Fleischportion mit 10 % Rabatt, 2 % Skonto und 2 % Bezugsspesen.

Eine Reisegesellschaft mit 50 Personen hat Wiener Schnitzel bestellt. Wie viel Schnitzfleisch muss der Koch einkaufen, wenn eine fertige Portion 16 dag haben soll?

Schnittverlust = 8 %, Garverlust = 25 %. Preis pro kg Rohgewicht = € 7,90 inklusive 10 % Ust.

Lösung:

Materialberechnung	Rechengang	Menge in kg	Wertberechnung	Preis
Netto Portionsmenge	50 x 0,16	8,000	Rechnungsbetrag	€ 91,64
+ Garverlust (in Hundert)	8 x 25 : (100-25)	2,667	-10 % Umsatzsteuer	€ 8,33
Verwertbare Menge	8 x 100 : (100-25)	10,667	= Preis ohne Ust.	€ 83,31
+ Schnittverlust (in Hundert)	10,67 x 8 : (100 -8)	0,928	-10 % Rabatt	€ 8,33
= Rohmenge	10,68 x 100 : (100-8)	11,594	= Nettopreis	€ 74,98
Gerundete Rohmenge		11,600	- 2 % Skonto	€ 1,50
Rechnungsbetrag:	11,6 kg x € 7,90	91,640	=Barpreis	€ 73,48
			+ 2 % Bezugsspesen	€ 1,47
Zahl der Portionen laut Angabe		50	= Einstandspreis	€ 74,95

Einstandspreis pro Portion	Einstandspreis : Portionen	€ 1,50
-----------------------------------	-----------------------------------	---------------



8. Einstandspreis für ein Menü: Ermittle den Einstandspreis für 1 Portion *Huhn nach Jägerart!* (Alle Preise ohne Umsatzsteuer). Zutaten für 10 Portionen

5 junge Hühner à 1,2 kg	€ 3,18 pro kg (Einstandspreis)
1/8 Liter Öl	€ 0,88 pro Liter
100g Zwiebeln	€ 0,82 pro kg
500 g Champignons	€ 3,46 pro kg
1/8 l Weißwein	€ 1,12 pro Liter
1/16 l Weinbrand	€ 12,45 pro Liter
½ l Sauce (brauner Fond)	€ 0,44 pro Liter
Estragon, Kerbel, Petersilie pauschal	€ 0,30 pauschal

Lösung Aufgabe 8**Einstandspreis für ein Menü**

Zutaten:	Menge in kg	Preis laut Angabe	Preis
5 junge Hühner à 1,2 kg	6,000	€ 3,18 pro kg	€ 19,08
1/8 Liter Öl	0,125	€ 0,88 pro Liter	€ 0,11
100g Zwiebeln	0,100	€ 0,82 pro kg	€ 0,08
500 g Champignons	0,500	€ 3,46 pro kg	€ 1,73
1/8 l Weißwein	0,125	€ 1,12 pro Liter	€ 0,14
1/16 l Weinbrand	0,063	€ 12,45 pro Liter	€ 0,78
½ l Sauce (brauner Fond)	0,500	€ 0,44 pro Liter	€ 0,22
Estragon, Kerbel, Petersilie pauschal		€ 0,30 pauschal.	€ 0,30
Einstandspreis für 10 Portionen			€ 22,44
Einstandspreis für 1 Portion		€ 2,24	