

Fleischer/ Verkauf	Name:	Datum:	Klasse:
Preiskalkulation			



1. Kristin Kaiser, die für den Partyservice zuständig ist, hat ausgerechnet, dass sie für den Empfang bei der Sparkasse neben anderen Kanapees auch 100 Stück mit Räucherlachs belegen muss. Da der Räucherlachs in der letzten Zeit im Preis sehr schwankt, beauftragt sie den Fleischer Max Eberlein die Lachshäppchen neu zu kalkulieren.
 Das Kilo Räucherlachs kostet im Einkauf 7,89 €, 1 kg Kasten-Röstbrot 2,25 €, 1 kg Senfbutter 6,80 € und 1 kg Apfelmeerrettich 8,45 €.
 Für die 100 Häppchen benötigt sie insgesamt 5,8 kg Lachs, 3 der 1-kg-Kasten-Röstbrote, 0,8 kg Senfbutter und 1,5 kg Apfelmeerrettich.
 Berechnen Sie den Preis für ein Kanapee, wenn für die Herstellung 2 ½ Std. à 25,00 €, für den Gewinn 18 %, für die Auslieferung pauschal 15 € und die gesetzliche Mehrwertsteuer zu berücksichtigen sind.

Lösung:

5,8 kg Räucherlachs	• 7,89 € =	45,76 €
3 Kasten-Röstbrote	• 2,25 € =	6,75 €
0,8 kg Senfbutter	• 6,80 € =	5,44 €
1,5 kg Apfelmeerrettich	• 8,45 € =	12,68 €
		70,63 € Materialkosten
2,5 Std. Arbeitszeit • 25 €	=	62,50 € + Herstellungskosten
		133,13 € = Selbstkosten
(133,13 € : 100 % • 18 %)	=	23,96 € + Gewinn
		15,00 € + Auslieferungskosten
		172,09 € = Nettoverkaufspreis
(172,09 € : 100 • 7 %)	=	12,05 € + Mehrwertsteuer
		184,14 € = Bruttoverkaufspreis : 100 Stück = 1,84 €

Ein Lachshäppchen kostet 1,84 €.

2. 15 kg Wiener Würstchen verlieren beim Räuchern 3 % und beim anschließenden Brühen nochmals 2 %. Nach dem Auskühlen werden sie in den Kühlraum gehängt. Nach drei Kühltagen weisen sie ein Verkaufsgewicht von 13,831 kg auf.
- a) Berechnen Sie das Gewicht nach dem Brühen!
 b) Wie viel Prozent an Verlust entstanden noch während der Kühlphase?

Lösung:

15,000 kg Materialgewicht	
- 0,450 kg - Räucherverlust	(15 kg/100 % x 3 %)
= 14,550 kg = Gewicht nach dem Räuchern	
- 0,291 kg - Brühverlust	(14,55 kg/100 % x 2 %)
= 14,259 kg = Gewicht nach dem Brühen	
14,259 kg	0,428 kg x 100 % = 2,95 %
- 13,831 kg	14,529 kg
= 0,428 kg = Kühlverlust	

- 3.. Überprüfen Sie, ob der geforderte BEFFE-Wert von 8 % bei den Wienern eingehalten wird. Die Rezeptur besteht aus 8,0 kg R II, 8,8 kg S III, 4 kg S VI, 9,6 kg S IX, 9,6 kg Eis und 1,040 kg an Zutaten. Bei der Herstellung und Lagerung gehen 2,873 kg verloren.

BEFFE-Gehalte:

R II hat 17 %, S III hat 16,1 %, S VI 7 %, S IX hat 2,5 %

<u>Lösung:</u>		
8,000 kg R II	(8,0 kg/100 % x 17,0 %)	1,360 kg BEFFE
8,800 kg S III	(8,8 kg/100 % x 16,1 %)	1,417 kg BEFFE
4,000 kg S VI	(4,0 kg/100 % x 7,0 %)	0,280 kg BEFFE
9,600 kg S IX	(9,6 kg/100 % x 2,5 %)	0,240 kg BEFFE
<u>9,600 kg Eis</u>		-----
1,040 kg Zutaten		-----
41,040 kg		3,297 kg BEFFE
<u>- 2,873 kg</u> Herstellungs-/Lagerverluste		
38,167 kg Verkaufsgewicht		

$$\frac{3,297 \text{ kg} \cdot 100 \%}{38,167 \text{ kg}} = 8,64 \%$$

4. Eine Gelbwurst setzt sich aus 4 Teilen S III, 5 Teilen R II, 3 Teilen S II, 6 Teilen S V und einem 2 Teilen Eis zusammen. Von dem R II sind 7 kg vorhanden. Berechnen Sie nach dem R II die Rezeptur!

Lösung :		Rezeptur
4 Teile S III	4 x 1,4 kg =	5,600 kg R III
5 Teile R II	5 x 1,4 kg =	7,000 kg R II
3 Teile S II	3 x 1,4 kg =	4,200 kg S II
6 Teile S V	6 x 1,4 kg =	8,400 kg S V
<u>2 Teile Eis</u>	2 x 1,4 kg =	<u>2,800 kg Eis</u>
20 Teile insgesamt		28,000 kg Masse insgesamt
7 kg : 5 Teile = 1,4 kg		