



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 Material-Einstandspreis für eine Fleischportion 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 fertigt Portion soll durchschnittlich 15 dag sein.

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.

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

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.

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.



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 %.

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 Schnitzelfleisch 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.

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 |
| 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 |