

Aufschlags-Kalkulation

1. Konfiguration im Benutzerkonto

Die Konfiguration erfolgt pro Benutzer/Mandant.

Die Einstellungen umfassen die Stundenkosten für Fachkräfte und Hilfskräfte. Weiter kann ein Basisschema für die Mengenraster und eine Zuordnung mit den entsprechenden Zeitangaben hinterlegt werden.

Zwischen dem Mengenraster erfolgt eine lineare Umrechnung. Bei Rezeptmengen die höher als die max. Schemamenge betragen, wird der höchste Minutenaufwand verwendet.

Kalkulations-Schema, PCP

	Menge	Fachkraft in %	Hilfskraft in %
1	1	100	0
2	5	100	0
3	10	100	0
4	50	90	10
5	100	85	15
6	500	70	30

Betriebskosten in %: 15.00
Gewinn in %: 1.20

Extras:

Transport
Geschirr
usw.

MwSt.: 8.00

Abbrechen Sichern

Die Schemawerte werden als Vorschlag bei der Rezeptkalkulation verwendet und können bei Bedarf jedoch überschrieben werden.

Die Definition der Extrakosten kann auch direkt in der Kalkulation erfolgen.

Kochtopf 2010 – Tipps und Tricks, Aufschlags-Kalkulation

2. Rezepte, Aufschlags-Kalkulation

Alle Rezepte, welche auch in den Menüs verwendet werden, müssen zuerst im Rezept kalkuliert werden, damit im Menü eine automatische Berechnung stattfindet.

Rezept: Rindsfiletgulasch Stroganow
 Filet de boeuf Stroganow
 Einheit, Menge: Port., 25.0
 Waren Aufwand: 10.26
 Gewicht/kg pro Port.: 0.250
 Energie/Kcal: [Symbol]

Zutaten-Liste
 Zubereitung
 Kalkulation mit Faktor
Aufschlags-Kalkulation
 Nährwerte
 Foto

Menge/Port.	Arbeitsaufwand in Min. für Menge	Fachkraft in %	Hilfskraft in %
1	10.00	100	0
2	15.00	100	0
3	20.00	100	0
4	30.00	80	20
5	50.00	80	20
6	120.00	70	30

Arbeitsaufwand in Min. 23.75

Pro Port.	Betrag	Prozent
Warenaufwand	10.266	91.53%
Arbeitsaufwand	0.950	8.47%
Produktekosten (PCP)	11.216	100%
Betriebskosten (15.00%)	1.68	
Gewinn (1.20%)	0.13	
Zusatzkosten (zBsp. Geschirr)	50.00	2.00
Zusatzkosten (zBsp. Transport)	70.00	2.80
	0.00	0.00
	0.00	0.00
	0.00	0.00
	0.00	0.00
Total	17.83	
MwSt.	8.00%	
Kalkulierter Verkaufspreis	19.26	
Endverkaufspreis	20.00	

Freigabe

3. Menü, Aufschlags-Kalkulation

Bei dieser Kalkulation wird auf die Schemawerte der einzelnen Rezepte, welche in diesem Menü vorhanden sind, zugegriffen und unter Berücksichtigung der Menümenge entsprechend umgerechnet. Ergänzt werden kann diese Berechnung durch max. 6 Extrapolationen, wie Transporte, Servicekosten usw.

Menü: Beispiel mit Gewicht
 Waren Aufwand: 9.52
 Gewicht/kg pro Port.: 0.610
 Energie/Kcal: [Symbol]

Zutaten-Liste
 Zubereitung
 Kalkulation mit Faktor
Aufschlags-Kalkulation
 Nährwerte
 Foto

Typ	Menge	Einheit	Bezeichnung	Anteil in %	Arbeit in Minuten	Fachkraft in %	Hilfskraft in %
R	120.000	Port.	Salat andalusische Art	100.00	31.50	100.00	0.00
R	120.000	Port.	Rindsfiletgulasch Stroganow	50.00	34.00	80.00	20.00
R	120.000	Port.	Nudeln mit Gemüsestreifen	100.00	25.25	100.00	0.00
R	120.000	Port.	Erdbeer - Götterspeise	100.00	41.50	100.00	0.00

Pro Port.	Betrag	Prozent
Warenaufwand	9.520	87.45%
Arbeitsaufwand	1.366	12.55%
Produktekosten (PCP)	10.88	100%
Betriebskosten (12.00%)	1.30	
Gewinn (1.20%)	0.13	
Beispiel Zusatzkosten 1	100.00	0.83
Beispiel Zusatzkosten 2	50.00	0.41
	0.00	0.00
	0.00	0.00
	0.00	0.00
	0.00	0.00
Total	13.57	
MwSt.	8.00%	
Kalkulierter Verkaufspreis	14.65	
Endverkaufspreis	20.00	

Kochtopf 2010 – Tipps und Tricks, Aufschlags-Kalkulation

4. Rezeptkalkulation

Rindsfiletgulasch Stroganow

Filet de boeuf Stroganow

Anzahl 25.00 Port.
 Gruppe Rindfleischgerichte
 Saison Ganzjährig
 Quelle Pauli
 Autor Carlos Egli

P=Produkt R=Rezept	Abgang %	Preis pro	Menge Netto	Menge Brutto	Warenaufwand 25.00 Port.	Warenaufwand pro Port.
P Rindsfilet, 1.Qualität, dressiert		57.05 kg	4.000	4.000	222.64	8.90
P Bratbutter		12.30 kg	0.187	0.187	2.25	0.09
P Gewürzsalzmischung für Fleisch		18.02 kg	0.025	0.025	0.43	0.01
P Peperoni , gelb , entkernt		6.01 kg	0.250	0.250	1.46	0.05
P Peperoni , rot , entkernt		6.01 kg	0.250	0.250	1.46	0.05
P Essiggurken, abgetropft		4.41 kg	0.250	0.250	1.07	0.04
P Zwiebeln, geschält		1.80 kg	0.250	0.250	0.44	0.01
P Champignons, frisch, gerüstet		12.01 kg	0.250	0.250	2.93	0.11
P Paprika, scharf		31.03 kg	0.100	0.100	3.02	0.12
P Rotwein		4.02 kg	0.500	0.500	1.86	0.07
R Demi-glace			1.000	1.000	9.25	0.37
P Halbrahm 25%		10.01 kg	1.000	1.000	9.77	0.39
P Pfeffer , weiss , aus der Mühle		0.02 x	1.000	1.000	0.02	0.02
P Tabasco, rot		0.02 x	1.000	1.000	0.02	0.02

Pro Port.

Warenaufwand	10.26	91.53 %
Arbeitsaufwand	0.95	8.46 %
Produktkosten (PCP)	11.21	100 %

Betriebskosten	15.00 %	1.68
Gewinn	1.20 %	0.13

Zusatzkosten (zBsp. Geschirr)	50.00	2.00
Zusatzkosten (zBsp. Transport)	70.00	2.80

Total	17.83
MwSt.	8.00 %
Kalkulierter Verkaufspreis	19.26
Endverkaufspreis	20.00

Arbeitsaufwand in Min. für 25.00 Port.	23.75
Fachkraft in %	100.00
Hilfskraft in %	0.00

Kochtopf 2010 – Tipps und Tricks, Aufschlags-Kalkulation

5. Menükalkulation

Beispiel Menü

Anzahl	120.00 Port.
Gruppe	Geschäftssessen
Saison	Ganzjährig
Autor	André Meier

Rezept	Anteil in % Rezept	Aufwand in Min.	Fachkraft in %	Hilfskraft in %	Warenaufwand	
					120 Port.	1 Port.
Salat andalusische Art	100.00	31.50	100.00	0.00	96.84	0.80
Rindsfiletgulasch Stroganow	50.00	34.00	80.00	20.00	615.90	5.13
Nudeln mit Gemüsestreifen	100.00	25.25	100.00	0.00	63.60	0.53
Erdbeer - Götterspeise	100.00	41.50	100.00	0.00	366.60	3.05

Pro Port.

Warenaufwand		9.52	87.44 %
Arbeitsaufwand		1.36	12.55 %
Produktekosten (PCP)		10.88	100 %
Betriebskosten	12.00 %	1.30	
Gewinn	1.20 %	0.13	
Beispiel Zusatzkosten 1	100.00	0.83	
Beispiel Zusatzkosten 2	50.00	0.41	
Total		13.57	
MwSt.		8.00 %	
Kalkulierter Verkaufspreis		14.65	
Endverkaufspreis		20.00	