

Gewicht pro Portion: 28,5g

Produktionsmenge: 333 Portion(en)

Wareneinsatz

Zutaten	Menge	Einheit [Menge]	Gewicht [g]	Preis [netto]	/ Einheit [Preis]	Kosten
Dinkelmehl Typ 630	6,7	kg	6.700g	4,00 €	/ kg	26,80 €
Wasser und Mineralwasser	4,5	kg	4.500g	0,01 €	/ Liter (1.000g)	0,05 €
Speisesalz	54,0	g	54g	0,70 €	/ kg	0,04 €
Bäckerhefe getrocknet	39,1	g	39,1g	1,00 €	/ kg	0,04 €
		Rohgewicht	11.293,1g	Wareneinsatz pro Rezept		26,92 €
		Reduktionsfaktor	0,84			
		Zubereitetes Gewicht	9.486,2g	Wareneinsatz pro 100g Zubereitung		0,28 €
		Anzahl Portionen:	333	Wareneinsatz pro Portion		0,08 €

Arbeitsaufwand

Position	Personalnummer	Mitarbeiter Name	Zeit	Stundenlohn	Kosten
Bäckerin	1231234	Lisa Lotte	0 Std; 50 Min	14,00 € / h	11,67 €
			Arbeitsaufwand pro Rezept		11,67 €
		(Zubereitetes Gewicht: 9.486,2g)	Arbeitsaufwand pro 100g Zubereitung		0,12 €
		(Anzahl Portionen: 333)	Arbeitsaufwand pro Portion		0,04 €

Verpackungsmaterial

Materialien	Materialnummer	Menge	Preis pro Stck	Kosten	
Brot Tüte groß	445566	1 / Portion	0,20 € / Stck	66,60 €	
		Verpackungsaufwand pro Rezept		66,60 €	
		(Zubereitetes Gewicht: 9.486,2g)	Verpackungsaufwand pro 100g		0,70 €
		(Anzahl Portionen: 333)	Verpackungsaufwand pro Portion		0,20 €

	Netto Kosten Gesamt	Wagnis/ Gewinn	Mehrwertsteuer	Brutto Verkaufspreis
pro Rezept	105,19 €	20,0 %	19,2%	150,46 €
pro 100g	1,11 €			1,59 €
pro Portion	0,32 €			0,45 €