Rezeptrechner

Vorlage zum Ausfüllen

Für Gastronomie, Catering & Kantinen

Einkaufspreise prüfen

Zwei Termine: Hauptzutaten monatlich, alle Einkaufspreise einmal pro Quartal

1. Hauptzutaten: monatlich

Hauptzutaten sind die wenigen Zutaten mit dem größten Anteil am Wareneinsatz, z. B. Fleisch, Fisch, Käse.

Monat	Geprüft am	Abweichung zum letzten Mal (%)	Auffällig (z. B. Zutat, Lieferant)
Beispiel	03.03.	+ 4 %	Hähnchenbrust + 9 %
Januar			
Februar			
März			
April			
Mai			
Juni			
Juli			
August			
September			
Oktober			
November			
Dezember			

2. Alle Einkaufspreise: pro Quartal

Quartal	Geprüft am	Ø Abweichung, alle Zutaten (%)	Optional: mengengewichtet (%)	Bemerkung
Beispiel	02.04.	+ 3 %	+ 5 %	
Q1				
Q2				
Q3				
Q4				

So rechnest du die Abweichung

Abweichung = (neuer Preis – alter Preis) ÷ alter Preis × 100. Für den Durchschnitt die Abweichungen aller Zutaten addieren und durch die Anzahl teilen. Mengengewichtet ist genauer, weil teure und viel genutzte Zutaten stärker zählen: jede Abweichung mit der eingesetzten Menge malnehmen, addieren und durch die Gesamtmenge teilen. Das ist aufwendiger und lohnt sich nur, wenn du deine Verbrauchsmengen kennst.

Einkaufspreise pflegst du im Rezeptrechner an einer Stelle. Der Rezeptrechner übernimmt neue Preise in alle Rezepte und rechnet den Wareneinsatz neu aus.

Kostenlos ausprobieren www.rezeptrechner.de