Rezeptrechner

Vorlage zum Ausfüllen

Für Restaurants, Cafés & Bistros

Preis-Check pro Gericht

Gastronomie: Liegt die Wareneinsatzquote im Ziel von 25 bis 35 %?

Gericht	Wareneinsatz pro Portion	Netto-Verkaufspreis	Wareneinsatz-quote	Im Ziel 25 bis 35 %?	Was tun?
Hähnchengeschnetzeltes	1,76 €	5,21 €	34 %	ja, oberer Rand	Hähnchenbrust monatlich prüfen
				☐ ja ☐ nein	
				☐ ja ☐ nein	
				☐ ja ☐ nein	
				☐ ja ☐ nein	
				☐ ja ☐ nein	
				☐ ja ☐ nein	
				☐ ja ☐ nein	
				☐ ja ☐ nein	
				☐ ja ☐ nein	
				☐ ja ☐ nein	
				☐ ja ☐ nein	
				☐ ja ☐ nein	
				☐ ja ☐ nein	
				☐ ja ☐ nein	

Grau: Beispielzeile · Wareneinsatzquote = Wareneinsatz pro Portion ÷ Netto-Verkaufspreis

Was tun, wenn ein Gericht nicht im Ziel liegt?

- ☐ Preis anpassen beim nächsten Kartentermin
- ☐ Portionsgröße prüfen
- ☐ Rezept oder Zutat tauschen
- ☐ Von der Karte nehmen

Wareneinsatz und Verkaufspreis pro Gericht berechnet dir der Rezeptrechner aus deinen Rezepten und Einkaufspreisen.

Kostenlos ausprobieren www.rezeptrechner.de

Vereinfachte Darstellung · Beispielwerte