Rezeptrechner

Vorlage zum Ausfüllen

Für Betriebskantinen & Gemeinschaftsverpflegung

Wochen-Check Kantine

Einmal pro Woche: Menge und Wareneinsatz pro Person, vor und nach der Woche

Kennzahl	Woher?	Geplant (vorher)	Tatsächlich (nachher)	Beispiel KW 47
1. Gäste der Woche	Mengenplanung			590
2. Rohware gesamt (kg)	Einkaufsliste			367,4 kg
3. Menge pro Person (2 ÷ 1)				623 g
4. Wareneinsatz gesamt (€)	Preiskalkulation, Rechnungen			1.652,60 €
5. Wareneinsatz pro Person (4 ÷ 1)				**2,80 €**
6. Netto-Preis pro Person	Vorlage Deckungsbeitrag			5,51 €
7. Deckungsbeitrag pro Person (6 – 5)				**2,71 €**
8. Ziel-Deckungsbeitrag	Vorlage Deckungsbeitrag			2,71 €

Ziel erreicht? geplant ☐ ja ☐ nein tatsächlich ☐ ja ☐ nein

Nicht erreicht? Ansetzen bei:

Woher kommen die Zahlen?

Gäste und Rohware: aus Mengenplanung und Einkaufsliste im Rezeptrechner. Die Einkaufsliste zeigt Mengen, keine Preise. Geplanter Wareneinsatz: Wareneinsatz pro Portion aus der Preiskalkulation mal Portionen, für alle Gerichte der Woche. Tatsächlicher Wareneinsatz: Lieferantenrechnungen der Woche, bei Bedarf um den Lagerbestand bereinigt.

Wochen im Vergleich

KW	Gäste	Menge pro Person (g)	Wareneinsatz pro Person (€)	Deckungs-beitrag (€)	Ziel erreicht?
47	590	623	2,80	2,71	ja, knapp
					☐ ja ☐ nein
					☐ ja ☐ nein
					☐ ja ☐ nein
					☐ ja ☐ nein
					☐ ja ☐ nein

Mengen für den ganzen Wochenplan und den Wareneinsatz pro Portion jedes Gerichts berechnet dir der Rezeptrechner aus Speiseplan, Portionen und Einkaufspreisen.

Kostenlos ausprobieren www.rezeptrechner.de

Vereinfachte Darstellung · Beispielwerte