

Gewicht pro Portion: 620g

Produktionsmenge: 1 Portion(en)

### Wareneinsatz

Zutaten	Menge	Einheit [Menge]	Gewicht [g]	Preis [netto] / Einheit [Preis]	Kosten	
Orangensaft	200,0	ml	200g	2,00 € / kg	0,40 €	
Kaffee (schwarz)	200,0	ml	200g	1,00 € / kg	0,20 €	
Vollkornbrot	2,0	Scheibe (50g)	100g	3,50 € / kg	0,35 €	
Putenbrust (Aufschnitt)	3,0	Scheibe (20g)	60g	15,00 € / kg	0,90 €	
Schnittkäse	1,0	Portion (30 g)	30g	10,00 € / kg	0,30 €	
Marmelade	20,0	g	20g	2,50 € / Glas (500g)	0,10 €	
Butter	10,0	g	10g	2,00 € / Stck (250g)	0,08 €	
			<b>Rohgewicht</b>	<b>620g</b>	<b>Wareneinsatz pro Rezept</b>	<b>2,33 €</b>
			Reduktionsfaktor	1		
			<b>Zubereitetes Gewicht</b>	<b>620g</b>	<b>Wareneinsatz pro 100g Zubereitung</b>	<b>0,38 €</b>
			Anzahl Portionen:	1	<b>Wareneinsatz pro Portion</b>	<b>2,33 €</b>

### Arbeitsaufwand

Position	Personalnummer	Mitarbeiter Name	Zeit	Stundenlohn	Kosten
Auszubildende	111123	Hans Meyer	00 Std, 5 Min	15,00 € / h	1,25 €
			<b>Arbeitsaufwand pro Rezept</b>		<b>1,25 €</b>
			(Zubereitetes Gewicht: 620g)	<b>Arbeitsaufwand pro 100g Zubereitung</b>	<b>0,20 €</b>
			(Anzahl Portionen: 1)	<b>Arbeitsaufwand pro Portion</b>	<b>1,25 €</b>

### Verpackungsmaterial

Materialien	Materialnummer	Menge	Preis pro Stck	Kosten
		<b>Verpackungsaufwand pro Rezept</b>		<b>0,00 €</b>
		(Zubereitetes Gewicht: 620g)	<b>Verpackungsaufwand pro 100g</b>	<b>0,00 €</b>
		(Anzahl Portionen: 1)	<b>Verpackungsaufwand pro Portion</b>	<b>0,00 €</b>

### Fixkosten

Bezeichnung	Beschreibung	Fixkosten	Fixkosten Anteil	
Energiekosten	Strom, Heizen	1 €/Portion	1,00 €	
		<b>Fixkosten pro Rezept</b>	<b>1,00 €</b>	
		(Zubereitetes Gewicht: 620g)	<b>Fixkosten pro 100g</b>	<b>0,16 €</b>
		(Anzahl Portionen: 1)	<b>Fixkosten pro Portion</b>	<b>1,00 €</b>

	Netto Kosten Gesamt	Wagnis/ Gewinn	Mehrwertsteuer	Brutto Verkaufspreis
pro Rezept	4,58 €	75,0%	19%	9,54 €
pro 100g	0,74 €			1,54 €
pro Portion	4,58 €			9,54 €