Angebot eines Vitamincocktails – Teil 1

© Ute Blask-Sosnowski

Sie arbeiten in einer Senioreneinrichtung und wie Sie wissen ist es wichtig, dass die Bewohner genügend Flüssigkeit aufnehmen. Ihr Haus legt Wert darauf, dass bei der Zubereitung von Speisen und Getränken zum Teil Bio-Produkte verwendet werden. Nun soll in regelmäßigen Abständen ein Vitamincocktail für die Bewohner und Gäste zum Verkauf im hauseigenen Café angeboten werden.

Aufgabe 1: Für die vorliegende Rezeptur müssen zunächst die Materialkosten berechnet werden.

Menge		Zutaten	Preis je Einheit kg/L Stück	Kosten für die benötigte Zutat
500	ml	Kefir	1,38€/L	=
100	ml	Fairer Multivitaminsaft	1,89€/L	=
Saft einer		Bio-Zitrone	1,99€ (Netz – 4 Stück)	=
700	g	Bio-Möhren (entspricht ca. 400 ml Saft)	1,39€/kg	=
¼		Zitrone (für Garnitur)	1,99€ (Netz – 4 Stück)	=
Materialkosten-Gesamt				=

Aufgabe 2: Berechnen Sie nun wie viele Cocktails aus einem Rezept zum Verkauf angeboten werden können, wenn die Füllmenge 100 ml entspricht.

© Verlag Europa-Lehrmittel GmbH & Co. KG, Düsselberger Str. 23, 42781 Haan

Aufgabe 3: Im Anschluss berechnen Sie nun die Materialkosten für einen Vitamincocktail/100 ml. Auf die Materialkosten sollen 20 % aufgeschlagen werden. Zu diesem Preis soll der Cocktail angeboten werden. Der Preis soll gerundet werden.

Materialkosten für 1 Vitamincocktail/100 ml _____

20 % auf Materialkosten _____

Materialkosten + 20 % _____ = Verkaufspreis/gerundet _____

© Verlag Europa-Lehrmittel GmbH & Co. KG, Düsselberger Str. 23, 42781 Haan