

Meistermappe



Rezeptbuch

Mike Beny



Bäcker - Meisterprüfung

08.08.05 - 11.08.05

Folgende Backwaren wurden von mir persönlich ohne fremde Hilfe kalkuliert:

1. ein Spezialbrot :
Leinsamenbrot mit Roggenschrot
2. verschiedene Klcingebäcke :
Schnittbrötchen, Kaiserbrötchen Mohn / Sesam / Käse
3. Pfälzer Spitzbuben (Spezialbrötchen)
4. Plunderteilchen
5. Blätterteigteilchen

Ort *Wien Neubau*

Datum *7.8.2005*

Unterschrift

Alwin Frey

Berechnung des Zeitrichtwertes

Gebäckname: Leinsamenbrot mit Roggenschrot

u. Herstellungsbeschreibung

Einstufensauerteig	2,10 Min
+ Quellstück	2,10 Min.
+ Rohstoffe abwiegen zum Teig	1,90 Min
+Teigknetung	1,00 Min
+ Teigaufarbeiten (Wiegen, Wirken, Formen)	4,50 Min.
+ Einschießen und Ausbacken	2,30 Min.
= Tätigkeit in Min.	= 13,90 Min
+ Verteilzeit 30% von Tätigkeit	4,17 Min
+ Rüstzeit 8 Min.	8,00 Min.
= Arbeitszeit in Min.	= 26,07 Min
: Stückzahl 10	26,07 : 10 = 2,61
= Zeitrichtwert von:	<u>2,61</u>

Wertschöpfungsrechnung – mehrstufig

Der Minutenkostensatz in der Produktion beträgt 0,59 € und die Verkaufskosten betragen 25%

Preisfindung (Bäckereiabgabepreis - Lieferpreis)		
Rohstoffaufwand	€	0,15
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;"> Zeitbedarf in Min. X Minutenkostensatz der Produktion 2,61 Min. x 0,59 € = € </div>		
+ Produktionskosten	€	1,54
= Herstellungskosten	€	1,69
+ Retouren (v. Herstellungsk.) 5,3 %	€	0,09
= Bäckereiabgabepreis (BAP)	€	1,78

Ermittlung des Rechenfaktors
100 % (Basiszahl = Verkaufspreis)
./ 7 % (MwSt.)
./ 5,3 % (Retouren)
./ 25 % (Verkaufskosten)
: 63
100
= <u>0,63</u> Rechenfaktor

Preisfindung (Verkaufspreis) bei Stück:		
Rohstoffaufwand	€	0,15
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;"> Zeitbedarf in Min. X Minutenkostensatz der Produktion 2,61 Min x 0,59 € = € </div>		
+ Produktionskosten	€	1,54
= Herstellungskosten	€	1,69
: Rechenfaktor		0,63
= Verkaufspreis	€	2,68

Preisbeurteilung - Wertschöpfung - mehrstufig

Verkaufspreis		€	2,68
./. Mehrwertsteuer	%	€	0,18
= Nettoverkaufspreis		€	2,50
./. Rohstoffaufwand		€	0,15
./. Retouren (v. Verkaufsp.) 5,3	%	€	0,14
./. Verkaufskosten 25	% (v. Verkaufsp.)	€	0,67
= Wertschöpfung		€	1,54
: Zeitbedarf 2,61	Min.		2,61
= Wertschöpfung pro Min.		€	0,59
: Minutenkostensatz der Produktion 0,59		€	0,59
= Ertragsziffer			<u>1,00</u>

Anmerkungen:

Bei dieser Produktion ist der Gewinn plus, minus null. Am besten ist es die Produktion auf 20 oder 30 Stk. zu erhöhen damit ein Gewinn erzielt werden kann.

Andere Maßnahmen sind, die Produktionsabläufe zu optimieren, die Einkaufskosten für Rohstoffe zu überprüfen und andere Betriebskosten zu überprüfen.

Wertschöpfungsrechnung – mehrstufig

Der Minutenkostensatz in der Produktion beträgt 0,59 € und die Verkaufskosten betragen 25%

Preisfindung (Bäckereiabgabepreis - Lieferpreis)		
Rohstoffaufwand	€	0,02
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 2px 0;"> Zeitbedarf in Min. X Minutenkostensatz der Produktion 0,35 Min. x 0,59 € = € </div>		
+ Produktionskosten	€	0,21
= Herstellungskosten	€	0,23
+ Retouren (v. Herstellungsk.) 5,3 %	€	0,01
= Bäckereiabgabepreis (BAP)	€	0,24

Ermittlung des Rechenfaktors
100 % (Basiszahl = Verkaufspreis)
./ 7 % (MwSt.)
./ 5,3 % (Retouren)
./ 25 % (Verkaufskosten)
: 63
100
= <u>0,63</u> Rechenfaktor

Preisfindung (Verkaufspreis) bei Stück:		
Rohstoffaufwand	€	0,02
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 2px 0;"> Zeitbedarf in Min. X Minutenkostensatz der Produktion 0,35 Min x 0,59 € = € </div>		
+ Produktionskosten	€	0,21
= Herstellungskosten	€	0,23
: Rechenfaktor 0,63		

Preisbeurteilung - Wertschöpfung – mehrstufig

Verkaufspreis		€	0,37
./. Mehrwertsteuer	%	€	0,02
= Nettoverkaufspreis		€	0,35
./. Rohstoffaufwand		€	0,02
./. Retouren (v. Verkaufsp.)	5,3 %	€	0,02
./. Verkaufskosten	25 % (v. Verkaufsp.)	€	0,09
= Wertschöpfung		€	0,22
: Zeitbedarf	0,35 Min.		
= Wertschöpfung pro Min.		€	0,63
: Minutenkostensatz der Produktion	0,59	€	
= Ertragsziffer			<u>1,07</u>

Anmerkungen:

Die Ertragsziffer 1,07 gibt an das mit dieser Produktion ein Gewinn erzielt wird.

Es ist aber trotzdem ratsam zur Steigerung des Gewinns die Chargengröße zu erhöhen.

Andere Maßnahmen wären den Betriebsablauf zu verändern (kürzere Wege- Zeitersparnis), die Einkaufsüberprüfung und sonstige Betriebskosten zu prüfen.

Wertschöpfungsrechnung – mehrstufig

Der Minutenkostensatz in der Produktion beträgt 0.59 € und die Verkaufskosten betragen 25%.

Preisfindung (Bäckereiabgabepreis - Lieferpreis)	
Rohstoffaufwand	€ 0,02
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;"> Zeitbedarf in Min. X Minutenkostensatz der Produktion 0,35 Min. x 0,59 € = € </div>	
+ Produktionskosten	€ 0,21
= Herstellungskosten	€ 0,23
+ Retouren (v. Herstellungsk.) 5,3 %	€ 0,01
= Bäckereiabgabepreis (BAP)	€ 0,24

Ermittlung des Rechenfaktors
100 % (Basiszahl = Verkaufspreis)
./ 7 % (MwSt.)
./ 5,3 % (Retouren)
./ 25 % (Verkaufskosten)
: 63
<hr style="width: 50px; margin-left: 0;"/> 100
= <u>0,63</u> Rechenfaktor

Preisfindung (Verkaufspreis) bei Stück:	
Rohstoffaufwand	€ 0,02
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;"> Zeitbedarf in Min. X Minutenkostensatz der Produktion 0,35 Min x 0,59 € = € </div>	
+ Produktionskosten	€ 0,21
= Herstellungskosten	€ 0,23

Preisbeurteilung - Wertschöpfung - mehrstufig

Verkaufspreis		€	0,37
./. Mehrwertsteuer	7 %	€	0,02
= Nettoverkaufspreis		€	0,35
./. Rohstoffaufwand		€	0,02
./. Retouren (v. Verkaufsp.)	5,3 %	€	0,02
./. Verkaufskosten	25 % (v. Verkaufsp.)	€	0,09
= Wertschöpfung		€	0,22
: Zeitbedarf	0,35 Min.		
= Wertschöpfung pro Min.		€	0,63
: Minutenkostensatz der Produktion	0,59	€	
= Ertragsziffer			<u>1,07</u>

Anmerkungen:

Die Ertragsziffer 1,07 gibt an das mit dieser Produktion ein gewinn erzielt wird.
Es ist aber trotzdem ratsam zur Steigerung des Gewinns die Chargengröße zu erhöhen.

Andere Maßnahmen wären den Betriebsablauf zu verändern (kürzere Wege - Zeitersparnis)
die Einkaufsüberprüfung und sonstige Betriebskosten zu prüfen.

Rezepturblatt für die Erstellung von Puddingteilchen

Hierfür wurden folgende Rohstoffe gebraucht:

Rohstoffe	Menge in kg	Einzelpreis €/kg	Betrag €	Einwaage	Stückzahl	Rohstoffaufwand pro Stück
Weizenmehl	1,000	0,25	0,25	0,047	48	0,04
Backmargarine	0,160	2,30	0,37			
Zucker	0,120	0,75	0,09			
Milchpulver	0,060	2,30	0,14			
Malzbackmittel	0,015	3,59	0,05			
Hefe	0,070	0,75	0,05			
Salz	0,010	0,10	0,01			
Ei	0,100	0,12	0,24			
Wasser	0,380	0,02	0,01			
Zieh fett	0,340	2,53	0,86			
	2,255	Rohstoff- aufwand	2,07			

Berechnung des Zeitrichtwertes

Gebäckname: Plunderteilchen

u. Herstellungsbeschreibung

Plunderteigherstellung - 3 einf. Touren	
Ausrollen, Einteilen, Drehen, Formen, Absetzen, Füllen, Abstreichen,	
Abbacken, Aprikotieren, Glasieren	18,00 Min.
+ Puddingherstellung	1,00 Min
= Tätigkeit in Min.	= 19,00 Min.
+Verteilzeit 30% von Tätigkeit	5,70 Min.
+Rüstzeit 8 Min.	8,00 Min
= Arbeitzeit in Min.	= 32,70 Min.
: Stückzahl 48	$32,70 : 48 = 0,68$
= Zeitrichtwert von:	<u>0,68</u>

Wertschöpfungsrechnung – mehrstufig

Der Minutenkostensatz in der Produktion beträgt 0,59 € und die Verkaufskosten betragen 25%

Preisfindung (Bäckereiabgabepreis - Lieferpreis)	
Rohstoffaufwand	€ 0,04
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;"> Zeitbedarf in Min. X Minutenkostensatz der Produktion 0,68 Min. x 0,59 € = € </div>	
+ Produktionskosten	€ 0,40
= Herstellungskosten	€ 0,44
+ Retouren (v. Herstellungsk.) 5,3 %	€ 0,02
= Bäckereiabgabepreis (BAP)	€ 0,46

Ermittlung des Rechenfaktors
100 % (Basiszahl = Verkaufspreis)
./ 7 % (MwSt.)
./ 5,3 % (Retouren)
./ 25 % (Verkaufskosten)
: 63

100
= <u>0,63</u> Rechenfaktor

Preisfindung (Verkaufspreis) bei Stück:	
Rohstoffaufwand	€ 0,04
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;"> Zeitbedarf in Min. X Minutenkostensatz der Produktion 0,68 Min x 0,59 € = € </div>	
+ Produktionskosten	€ 0,40
= Herstellungskosten	€ 0,44

Preisbeurteilung - Wertschöpfung – mehrstufig

Verkaufspreis		€	0,70
./. Mehrwertsteuer	7 %	€	0,05
= Nettoverkaufspreis		€	0,65
./. Rohstoffaufwand		€	0,04
./. Retouren (v. Verkaufsp.)	5,3 %	€	0,04
./. Verkaufskosten	% (v. Verkaufsp.)	€	0,18
= Wertschöpfung		€	0,39
: Zeitbedarf	0,68 Min.		
= Wertschöpfung pro Min.		€	0,57
: Minutenkostensatz der Produktion	0,59	€	
= Ertragsziffer			<u>0,97</u>

Anmerkungen:

Die Ertragsziffer 0,97 bedeutet das bei dieser Produktion kein Gewinn zu erzielen ist. Eine geeignete Gegenmaßnahme wäre es die Chargengröße zu verändern. Mit dieser Maßnahme ist es am einfachsten die Ertragsziffer zu erhöhen.

Eine andere Möglichkeit wäre es den Betriebsablauf zu verändern (kürzere Wege - Zeitersparnis) Einkaufsüberprüfung und überdenken der Personalsituation sowie weitere Betriebskosten zu überprüfen.

Berechnung des Zeitrichtwertes

Gebäckname: Blätterteigteilchen

u. Herstellungsbeschreibung

Bestehend:

Blätterteigherstellung (Vorteig – Touren)	27, 00 Min.
Ausrollen, Kühlen, Ausrollen, Zusammenlegen,	
Einteilen, Schneiden, Absetzen, Formen,	
Abbacken, Kuvertüre absetzen	
Tätigkeiten in Minuten	27, 00 Min.
+ Verteilzeit 30% von den Tätigkeiten	8, 10 Min.
+ Rüstzeit von 8 Minuten	8, 00 Min.
= Arbeitszeit in Minuten	43, 10 Min.
: durch die Stückzahl = 52	43, 10 : 52 =
= Zeitrichtwert	<u>0, 83</u>

Wertschöpfungsrechnung – mehrstufig

Der Minutenkostensatz in der Produktion beträgt 0,59 € u. die Verkaufskosten betragen 25%

Preisfindung (Bäckereiabgabepreis - Lieferpreis)	
Rohstoffaufwand €	0,08
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> Zeitbedarf in Min. X Minutenkostensatz der Produktion 0,83 Min. x 1,10 € = 0,91 € </div>	
+ Produktionskosten €	0,46
= Herstellungskosten €	0,54
+ Retouren (v. Herstellungsk.) 5,25 % €	0,03
= Bäckereiabgabepreis (BAP) €	0,57

Ermittlung des Rechenfaktors
100 % (Basiszahl = Verkaufspreis)
./ 7 % (MwSt.)
./ 5,25 % (Retouren)
./ 25 % (Verkaufskosten)
: 63
100
= 0,63 Rechenfaktor

Preisfindung (Verkaufspreis) bei Stück:	
Rohstoffaufwand €	0,08
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> Zeitbedarf in Min. X Minutenkostensatz der Produktion 0,83 Min x 0,59 € = € </div>	
+ Produktionskosten DM	0,46
= Herstellungskosten €	

0,58 : 0,63

0,85

Preisbeurteilung - Wertschöpfung – mehrstufig

Verkaufspreis	€	0,85
./. Mehrwertsteuer 7 %	€	0,06
= Nettoverkaufspreis	€	0,80
./. Rohstoffaufwand	€	0,08
./. Retouren (v. Verkaufsp.) 5,25 %	€	0,05
./. Verkaufskosten (v. Verkaufsp.) 25 %	€	0,22
= Wertschöpfung	€	0,46
: Zeitbedarf Min.		0,83
= Wertschöpfung pro Min.	€	0,55
: Minutenkostensatz der Produktion	€	0,59
= Ertragsziffer		<u>0,93</u>

Anmerkungen:

Die Ertragsziffer 0,93 bedeutet, dass die Produktion der Blätterteigteilchen nicht kosten deckend ist.

Verbesserungsvorschläge : Chargengröße verändern (statt 52 – 80 oder 100 Stück)

Überprüfung der sonstigen Betriebskosten z.B. : Einkauf, Personalkosten, Fuhrpark

Mietkosten, Recycling

Zusätzlicher Absatzmarkt suchen : Wiederverkäufer, Großabnehmer, Gastronomie