

## Preiskalkulation SJ 2014-15

Bezeichnung	PG/WG	RBZ
Anzahl Menüs	24000	11400
Umsatz Menüs (netto; Basis 2013)	85.000 €	40.000 €
Umsatz Cafeteria (netto; Basis 2013)	190.000 €	70.000 €
Gesamtumsatz (netto)	275.000 €	110.000 €

ohne Dessert    ohne Dessert

<b>Preis brutto</b> (Hauptkomponente inkl. Beilage und Salat oder Gemüse)	3,60 €	3,60 €
ohne Vorbestellung u. freie Komponentenwahl (ab ca. 100 Essen)	0,20 €	0,20 €
<b>Essenspreis ohne Zusatzkosten brutto</b>	<b>3,80 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Essenspreis ohne Zusatzkosten netto</b>	<b>3,55 €</b>	<b>3,55 €</b>
Wasser/Energie		
<i>Gesamt</i>	15.600 €	14.400 €
Anteil an Menüs	4.822 €	5.236 €
Anteil pro Menu	0,20 €	0,46 €
Wartung/Instandh.		
<i>Gesamt</i>	4.000 €	2.000 €
Anteil an Menüs	1.236 €	727 €
Anteil pro Menu	0,05 €	0,06 €
Spülen / Reinigung brutto	8.832 €	5.727 €
Spülen / Reinigung netto	8.254 €	5.353 €
Anteil pro Menu netto	0,34 €	0,47 €
Pacht		
Anteil pro Menu		
MensaMax		0,07 €

<b>Preis ohne Ausgabe netto</b>	<b>4,15 €</b>	<b>4,61 €</b>
---------------------------------	---------------	---------------

Summe Vorbereitung/Ausgabe/Kasse brutto	30.600 €	11.610 €
Summe Vorbereitung/Ausgabe/Kasse netto	28.598 €	10.850 €

<b>Ausgabekosten pro Menu netto</b>	<b>1,19 €</b>	<b>0,95 €</b>
-------------------------------------	---------------	---------------

<b>Preis netto ohne Umsatzpacht</b>	<b>5,34 €</b>	<b>5,57 €</b>
-------------------------------------	---------------	---------------

<b>zzgl. 5 % Umsatzpacht</b>	<b>0,27 €</b>	<b>0,28 €</b>
------------------------------	---------------	---------------

<b>Preis netto mit Umsatzpacht</b>	<b>5,61 €</b>	<b>5,84 €</b>
------------------------------------	---------------	---------------

<b>zzgl. 7 % MWSt.</b>	<b>0,39 €</b>	<b>0,41 €</b>
------------------------	---------------	---------------

<b>Preis brutto mit Ausgabe</b>	<b>6,00 €</b>	<b>6,25 €</b>
---------------------------------	---------------	---------------