

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

Preis brutto (Hauptkomponente inkl. Beilage und Salat oder Gemüse)	3,60 €	3,60 €
ohne Vorbestellung u. freie Komponentenwahl (ab ca. 100 Essen)	0,20 €	0,20 €
Essenspreis ohne Zusatzkosten brutto	3,80 €	3,80 €
Essenspreis ohne Zusatzkosten netto	3,55 €	3,55 €
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 €

Preis ohne Ausgabe netto	4,15 €	4,61 €
---------------------------------	---------------	---------------

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

Ausgabekosten pro Menu netto	1,19 €	0,95 €
-------------------------------------	---------------	---------------

Preis netto ohne Umsatzpacht	5,34 €	5,57 €
-------------------------------------	---------------	---------------

zzgl. 5 % Umsatzpacht	0,27 €	0,28 €
-----------------------	--------	--------

Preis netto mit Umsatzpacht	5,61 €	5,84 €
------------------------------------	---------------	---------------

zzgl. 7 % MWSt.	0,39 €	0,41 €
-----------------	--------	--------

Preis brutto mit Ausgabe	6,00 €	6,25 €
---------------------------------	---------------	---------------