

Strickhof Fachstelle Paralandwirtschaft und Hauswirtschaft

Riedhofstrasse 62
8408 Winterthur

Telefon 058 105 91 14

veronique.keller@strickhof.ch

Telefon 058 105 91 15

susanne.spaltenstein@strickhof.ch

Kalkulationshilfe für die Verpflegung von Gästen auf dem Bauernhof

Personen- od. Stückzahl: 8	Menü / Gericht / Gebäck Minestrone
-------------------------------	---

Zutaten	Menge	Stück Bund	Preis pro Einheit kg / lt / Stk	Preisbasis P/L/R/M*	Preis pro Menge
rote Bohnen	0.100		4.80	L	0.50
Rippli geräucht	0.300		29.00	L	8.70
Zwiebel	0.180		2.50	L	0.45
Knoblauch	0.020		9.75	L	0.20
Rüebli	0.300		1.90	L	0.55
Lauch	0.300		5.20	L	1.55
Wirz	0.300		5.90	L	1.75
Sellerie	0.200		4.80	L	0.95
Kartoffel	0.400		1.90	L	0.75
Pelati		2	1.00	L	2.00
Bouillon		2	0.25	L	0.50
Bratbutter und Gewürze		1	0.50	R	0.50
Hörnli	0.100		3.00		0.30
					0.00
					0.00
					0.00
					0.00
					0.00
					0.00
					0.00
					0.00
				Total	18.70

Preis pro Person	2.34
Arbeitsfaktor 2.5	5.84
Arbeitsfaktor 3	7.01
Arbeitsfaktor 3.5	8.18

* P: Produzentenpreis
 L: Ladenpreis Detailhandel
 M: Marktpreis
 R: Richtpreis, separat ausgerechnet oder Pauschale