Forkalkulationsskema

MasterClass 2013

Virksomhed :
Ansvarlig :

Dato :
Antal personer :
Ret/menu :

Råvarer	Klargjort mængde	Mængde enhed	Indkøbspris excl. moms	Indkøbsenhed (kg/l/stk/pt)	Omr. tal	I alt
Papir, Pynt og små mængder krydderier						

Tips:

Små mængder krydderier, prissættes med et beløb
Pynt kan angives med et pristillæg pr couvert
Skriv kun i de hvide felter, der er formler i de farvede

Faktortal (baseret på timeløn):		Dækningsgrad i %
Institution	2,08	40
Kantine/cafeteria	2,50	50
Kro/Café	3,57	65
Restaurant	4,17	70
Gourmet restaurant	5,00	75

I alt kostpris excl.moms

Faktortal

Brutto salgspris (kostpris x faktortal)

Udregnet bruttosalgspris pr couvert

Bruttosalgspris menukort pris