

Excel-Wurstkalkulationen-Handbuch

Bei den Excel Formularen für die Wurstkalkulation sind die nötigen Materialien, Kosten, Verluste und der angestrebte Gewinn in die **gelb markierten Kästchen** einzusetzen.

1. Materialberechnung

1. Sie beginnen **1** bei den einzelnen Fleischsortierungen, mit den im Rezept angegebenen Prozentzahlen, bei der Brühwurst kommt noch das Eis dazu.
2. Danach tragen Sie oben links die gewünscht Menge in kg ein **2**.
3. Wenn Sie nun bei Salz, Gewürzen und anderen Zutaten die Zugabemengen pro kg eintragen rechnet das Programm automatisch die Gesamtmenge aus **3**.
4. Die Anzahl der benötigten Därme wird ausgerechnet, wenn Sie die Füllmenge pro Darm in das gelbe Kästchen **4** eintragen.

In der Kontrollleiste wird nun das Rezept überprüft und es erscheint Rezept O. K. Bei Brühwurst werden zusätzlich Schüttung und Fettanteil, bei schnittfester Rohwurst der Fettanteil überprüft. Die berechneten Werte werden vom Programm in die folgende Öko-Wurstkalkulation übernommen.

Herzustellende Wurstmasse laut Rezept		2 80Kg
Sortierung	Angaben laut Rezept	Abzuwiegende Menge
R I	1 0%	0,000Kg
R II	1 35%	28,000Kg
R III	1 5%	4,000Kg
R IV	1 0%	0,000Kg
R V	1 0%	0,000Kg
S I	1 0%	0,000Kg
S II	1 0%	0,000Kg
S III	1 40%	32,000Kg
S IV	1 0%	0,000Kg
S V	1 0%	0,000Kg
S VII	1 0%	0,000Kg
S VIII	1 20%	16,000Kg
S IX	1 0%	0,000Kg
S X	1 0%	0,000Kg
Kontrollleiste: Achtung	Fettanteil richtig	Rezept O.K.
Salz 3	28g	2,240Kg
Senfmehl 3	3g	0,240Kg
Gewürze 3	6g	0,480Kg
Öko-Zucker 3	4g	0,320Kg
Starterkulturen 3	0,5g	0,040Kg
Därme Füllmenge in kg	4 0,6	139Stück
Gesamtgewicht		83,320Kg

2. Preisberechnung

1. Bei den Fleischsortierungen werden Preise pro kg über die jeweilige Fleischkalkulation berechnet. Dazu werden die in den Fleischkalkulationen ermittelten Durchschnittspreise in die Rohstoffpreistabellen (für Öko-Rind- und Schweinefleisch) eingetragen. Die Preise pro kg für die Fleischsortierungen werden dann vom Programm mit Hilfe der Bewertungsfaktoren* berechnet und in die jeweilige Wurstkalkulation übernommen.
Da die Gewichtsanteile aus der Materialberechnung übernommen wurden, werden die Materialkosten **1** für das Fleisch automatisch berechnet.
2. Wenn Sie nun bei Salz, Gewürzen und anderen Zutaten die Preise **2** pro kg eintragen, werden auch hier die Materialkosten berechnet, da die Mengen ebenso aus der Materialberechnung übernommen werden.
3. Nach Eintragung des Stückpreises werden auch die Materialkosten **3** für Därme errechnet.
4. Nun haben Sie bereits Materialgewicht und Materialpreis **4** ermittelt.
5. Die Fertigungskosten **5** pro kg Fleisch und Fett und die Gemeinkosten müssen nun in das dazugehörige Kästchen eingetragen werden um auf die Fertigungsgemeinkosten und den Selbstkostenpreis zu kommen, die Berechnung führt das Programm durch.
6. Jetzt müssen nur noch die Prozentzahlen **6** für Gewinn und Mehrwertsteuer eingetragen werden damit über den Nettoverkaufspreis der Bruttoverkaufspreis ausgerechnet werden kann.
7. Wenn nun noch die Prozentzahlen **7** für die Herstellungsverluste und Verkaufsverluste eingetragen werden, wird über das Fertiggewicht das Verkaufsgewicht ermittelt.
8. Das Programm teilt nun automatisch den Bruttoverkaufspreis durch das Verkaufsgewicht und erhält so den Bruttoverkaufspreis **8** pro kg.

Die in die gelben Kästchen eingetragenen Werte sind nur beispielhaft zu sehen.

*Die bei den Rohstoffpreisen angeführten Bewertungsfaktoren sind Durchschnittswerte und sollten den Bedürfnisse des jeweiligen Betriebs angepasst werden.

Kalkulation Öko-Wurst			80kg	
Gewicht in kg	Benötigtes Material		Preis pro kg	Preis
0,000kg	R I	1	12,46 €	0,00 €
28,000kg	R II	1	8,72 €	244,22 €
4,000kg	R III	1	4,67 €	18,69 €
0,000kg	R IV	1	4,11 €	0,00 €
0,000kg	R V	1	4,36 €	0,00 €
0,000kg	S I	1	5,95 €	0,00 €
0,000kg	S II	1	4,09 €	0,00 €
32,000kg	S III	1	3,35 €	107,14 €
0,000kg	S IV	1	3,35 €	0,00 €
0,000kg	S V	1	2,60 €	0,00 €
0,000kg	S VII	1	1,12 €	0,00 €
16,000kg	S VIII	1	0,93 €	14,88 €
0,000kg	S IX	1	0,74 €	0,00 €
0,000kg	S X	1	0,74 €	0,00 €
2,240kg	Salz	2	0,40 €	0,90 €
0,240kg	Senfmehl	2	6,00 €	1,44 €
0,480kg	Gewürze	2	16,00 €	7,68 €
0,320kg	Öko-Zucker	2	4,00 €	1,28 €
0,040kg	Starterkulturen	2	40,00 €	1,60 €
	Därme/Stück	3 139	0,30 €	41,66 €
83,320kg	Materialgewicht 4		Materialpreis 4	439,48 €
19,997	24% Herstellungsverlust 7		Fertigungskosten 5 2,00 €	160,00 €
63,323kg	Fertiggewicht		Fertigungspreis	599,48 €
3,166	5% Verkaufsverlust 7		Gemeinkosten 5 20%	119,90 €
60,157kg	Verkaufsgewicht		Selbstkostenpreis	719,37 €
			Gewinn 6 10%	71,94 €
			Nettoverkaufspreis	791,31 €
			MwSt 6 7%	55,39 €
			Bruttoverkaufspreis	846,70 €
			BruttoVP pro kg 8	14,07 €