

## Rezept Pizzateig

Weizenmehl 550er	1.000 kg
Wasser	0.540 kg
Hefe	0.042 kg
Salz	0.020 kg
Zucker	0.020 kg
Olivenöl	0.050 kg
<b>gesamt:</b>	<b>1.672 kg</b>

## Rezept Tomatensoße

15

		je 40x60-Blech	einzukaufen
Gehackte Tomaten	0.400 kg	0.243 kg	3.642 kg
Tomatenmark	0.140 kg	0.085 kg	1.275 kg
Olivenöl	0.030 kg	0.018 kg	
Knoblauchzehen	0.015 kg	0.009 kg	
Oregano	0.005 kg	0.003 kg	
Paprika edelsüß	0.003 kg	0.002 kg	
Zucker	0.015 kg	0.009 kg	
Salz	0.015 kg	0.009 kg	
Pfeffer	0.003 kg	0.002 kg	
<b>Gesamt:</b>	<b>0.626 kg</b>	<b>0.380 kg</b>	

Je 40x60-Blech 0.380 kg (gewünscht)  
vom Grundrezept 60.70%

Faktor

**Rezept**

3.64 kg

1.27 kg

273 g

137 g

46 g

27 g

137 g

137 g

27 g

## **Käsemischung**

Je Blech	0.500 kg		15 Faktor
Gouda	0.375 kg	(75 %)	5.68 kg einschl. Rindenverschnitt
Emmentaler	0.125 kg	(25 %)	1.88 kg

## Einkaufsliste (Bedarf)

Faktor 15

Pizzapappen 11x17	250 St. 10 Reserve
Servietten (aro)	250 St. 10 Reserve
Trennspray	1 St.
550er Weizenmehl	15 kg
Frischhefe	14 St.
Gouda	5.68 kg 5 % Rindenverschnitt
Emmentaler	1.88 kg
Reinert Sportsalami	1.33 kg 5% Reserve
Gehackte Tomatensoße	3.64 kg
Tomatenmark	1.27 kg
Tomatenpaprika	2.24 kg Abtropfgewicht
Mais aus der Dose	0.90 kg Abtropfgewicht
Paprika frisch, bunt	1.53 kg Einschl. Abfall
Brokkoli	1.79 kg Einschl. Strunk
Champignons	0.63 kg Einschl. Abfall
Rote Zwiebeln	0.42 kg Einschl. Abfall
Knoblauch frisch	1 St.
Olivenöl	955 ml
Pfeffer	0.050 kg
Salz	0.147 kg
Zucker	0.147 kg
Oregano	0.065 kg
Paprika edelsüß	0.025 kg

## Weihnachtsmarkt Pizzabacken

		Salami	vegetarisch
Anzahl Pizza Salami:	8		
Anzahl Pizza vegetarisch:	6		
<b>Anzahl Bleche gesamt:</b>	<b>14</b>		
Stücke je Blech:	16		
<b>Stücke Pizza</b>	<b>224</b>	<b>128</b>	<b>96</b>

<b>Zutaten allgem.</b>	<b>je Blech</b>	<b>gesamt</b>
Pizzateig	1.672 kg	23.408 kg
Frischhefe	0.042 kg	0.588 kg
Pfeffer	0.010 kg	0.140 kg
Gouda	0.375 kg	5.250 kg
Emmentaler	0.125 kg	1.750 kg
Oregano	0.005 kg	0.070 kg
Tomatensoße	0.380 kg	5.320 kg
-> Gehackte Tomatensoße		

### **Zutaten je Salami-Blech:**

Sommerwurst (Salami)	0.160 kg	1.280 kg
Tomatenpaprika	0.280 kg	2.240 kg

### **Zutaten je Veg.-Blech:**

Paprika frisch, bunt	0.230 kg	1.380 kg
Champignons	0.100 kg	0.600 kg
Brokkoli	0.240 kg	1.440 kg
Mais	0.150 kg	0.900 kg
Rote Zwiebeln	0.060 kg	0.360 kg

### **Zutaten aufgeschlüsselt:**

Olivenöl	68 ml	955 ml	
Pfeffer	0.004 kg	0.030 kg	
Salz	0.029 kg	0.147 kg	
Zucker	0.029 kg	0.147 kg	
Oregano	0.006 kg	0.045 kg	
Paprika edelsüß	0.002 kg	0.025 kg	
Brokkoli x2			wg. Strünken
Knoblauch frisch			

# Einkaufsübersicht

## Preise 2025:

	Summe	Inhalt	E-Preis	je Salamipizza
Energie (Holz)	0.00 €			0.000 €
Pizzapappen 11x17	9.15 €	250 St.	0.04 €	0.037 €
Servietten (aro)	4.99 €	500 St.	0.01 €	0.010 €
Trennspray	9.51 €		1.90 €	0.008 €
550er Weizenmehl (1)	10.46 €			0.047 €
Frischhefe	2.73 €	15 St.	0.18 €	0.012 €
Gouda (2)	73.47 €			0.328 €
Emmentaler	10.87 €			0.049 €
Reinert Sportsalami	25.78 €			0.201 €
Gehackte Tomatensoße	6.94 €			0.031 €
Tomatenmark-Konzentrat	4.01 €			0.018 €
Tomatenpaprika	12.82 €			0.100 €
Mais aus der Dose	2.55 €			
Paprika frisch, bunt	5.77 €			
Brokkoli	3.80 €			
Champignons	3.98 €			
Rote Zwiebeln	0.99 €			
Knoblauch frisch	1.19 €			0.005 €
Olivenöl	7.27 €	1000 ml		0.031 €
Pfeffer	0.00 €	0.500 kg		0.000 €
Salz	0.00 €	0.500 kg		0.000 €
Zucker	0.00 €	1.000 kg		0.000 €
Oregano	4.27 €	0.165 kg		0.005 €
Paprika edelsüß	0.00 €	1.100 kg		0.000 €
<b>Summe jeweils:</b>	<b>200.56 €</b>			<b>0.88 €</b>

(1) zuzüglich 1 kg zum Rezeptbedarf, 25 kg gekauft, 10 kg herausgerechnet

(2) zuzüglich 500 g Rindenverschnitt

<b>Zur Kalkulation vorab:</b>	theoretisch
Verkaufspreis je Stück 10x15	3.00 €
Verkaufseinnahmen:	672.00 €
Kosten Gesamt	200.56 €

Gewinn theoretisch: 471.45 €

In Kasse übergeben:

Einnahmen abzüglich "Schwund" (verbrannt, hingefallen...)

**Auslagen von Anne und Jochen: 200.56 €**

je Veg.-Pizza
0.000 €
0.037 €
0.010 €
0.008 €
0.047 €
0.012 €
0.328 €
0.049 €
0.031 €
0.018 €
0.027 €
0.060 €
0.040 €
0.041 €
0.010 €
0.005 €
0.031 €
0.000 €
0.000 €
0.000 €
0.005 €
0.000 €
<b>0.76 €</b>

# Abrechnung 2025

## Weihnachtsmarkt-Pizza Bürgergemeinschaft Wülferode

Kalkulierte Menge:

		Salami	vegetarisch
<b>Anzahl Bleche gesamt:</b>	<b>14</b>	8	6
Stücke je Blech:	16		
<b>Stücke Pizza</b>	<b>224</b>	<b>128</b>	<b>96</b>
Real verkaufte Stücke:	224		
<b>Nicht berechnete Stücke:</b>	0		

Stückpreis 10x15 rechnerisch

Pizza Salami	0.88 €
Pizza vegetarisch	0.76 €
Stückpreis im Durchschnitt	<b>0.82 €</b>

Verkaufspreis je Stück 10x15	3.00 €		
Reingewinn je Stück	<b>2.18 €</b>	entspr.	265.55% Gewinn / Stück

<b>Verkaufseinnahmen</b>	<b>648.00 €</b>	
Ausgaben Einkauf	200.56 €	(Jochen)
Herausgerechnete Überschüsse*	0.00 €	
	<b>200.56 €</b>	(bekommt Jochen erstattet)
Zwischensumme:	447.45 €	
Auslagen Backhausbestand	0.00 €	(an Backhauskasse geben)
<b>Summe Einnahmen:</b>	<b>447.45 €</b>	(an Bürgergemeinschaft übergeben)

\*Reste, die Webers wieder mit nach Hause genommen haben (überschlagen / gerundet)

:k