Benytt kun Kg, L eller stk for at kalkylemalen skal utregne riktig

EKSEMPEL KALKYLESKJEMA

Ark beskyttelsen kan lukkes opp og låses i "verktøy,beskyttelse,ark", det er ikke passord

Navn: **Biffpasta**

Evt. Svinn er viktig å fylle ut!

								Innkjøpsbehov	
EPD nr.	**PRODUKT**	**ENHET**	**SVINN %**	**VOLUM**		**RÅVAREPRIS**	**VERDI**	**1**	**Porsjoner**
	Strimlet oksekjøtt	Kg	5,0 %	0,150	Kg	149,00	**23,53**	0,158	Kg
909374	Soyaolje	L		0,004	L	18,00	**0,07**	0,004	L
	Rødløk, skiver	Kg	20,0 %	0,030	Kg	25,00	**0,94**	0,038	Kg
495440	Matfløte	L		0,063	L	31,00	**1,94**	0,063	L
351148	Kjøttfond	L		0,002	L	123,00	**0,25**	0,002	L
706044	Sambal Manis	L		0,005	L	65,00	**0,33**	0,005	L
695783	Ketjap Manis	L		0,002	L	65,00	**0,13**	0,002	L
	salt,	-		0,002	-	50,00	**0,10**	0,002	-
606319	Svartpeppar malt	Kg		0,001	Kg	250,00	**0,25**	0,001	Kg
	Tilbehør:	-			-				-
698142	Pasta tagliatelle	Kg		0,080	Kg	30,00	**2,40**	0,080	Kg
		-			-				-
	Rundstykke	Stk		1,000	Stk	2,10	**2,10**	1,000	Stk
	Kuvertsmør, 12 gr	Stk		1,000	Stk	0,47	**0,47**	1,000	Stk
		-			-				-
		-			-				-
		-			-				-
		-			-				-
	SUM RÅVAREKOST PR. PORSJON:						**32,49**		

Her kan du justere antall porsjoner for å få rett innkjøpsvolum

UTSALGSPRIS EKS. MVA	**119,00**
BRUTTOFORTJENESTE KR	**86,51**
RÅVARE %	**27,31**
BRUTTOFORTJENESTE%	**72,69**
UTSALGSPRIS INKL. 25% MVA	**148,75**
UTSALGSPRIS INKL. 14% MVA	**135,66**

Her kan du legge inn ønsket pris, regnarket vil da regne ut bruttofortjenesten og råvarekost automatisk

Fremgangsmåte:

1. Brun kjøtt og løk i sojaolje
i en stor gryte.
2. Tilsett matfløte
kjøttfond, sambal manis og ketjap
manis. La gryten småkoke til kjøttet er
mørt.
3. Serveres med kokt pasta.
Eks Tagliatelle.