



PFANNEBERG

Torten und Desserts

Lösungen zu Arbeitsblatt 91/92

Verkaufspreise für Torten errechnen

Lösungshilfen

Aufgabe 1:

216 Minuten : 12 = 18 Minuten

Antwortsatz: **Die Fertigungszeit für eine Torte beträgt 18 Minuten.**

Aufgabe 2:

5 x 20 Stücke = 100 Stücke

250 Minuten : 100 = 2,5 Minuten

Antwortsatz: **Die Fertigungszeit für ein Stück Roulade beträgt 2,5 Minuten.**

Aufgabe 3:

a)

Antwortsatz: **Die Fertigungszeit für eine Kleintorte beträgt 15 Minuten.**

b)

15 x 0,94 = 14,10 €

Antwortsatz: **Die Fertigungskosten betragen 14,10 €.**

Aufgabe 4:

a)

Antwortsatz: **Die Fertigungskosten je Torte betragen 22,50 €.**

b)

Antwortsatz: **Die Fertigungskosten je Torte betragen 11,70 €.**

Aufgabe 5:

Materialkosten =	5,80 €
Betriebskosten =	18,20 €
Selbstkosten =	24,00 €
Risiko und Gewinn =	6,00 €
Nettoverkaufspreis (Laden) =	30,00 €
Café-Aufschlag =	9,00 €
Nettoverkaufspreis (Café) =	39,00 €
Mehrwertsteuer =	7,41 €
Bruttoverkaufspreis (Café) =	46,41 €

Errechnen des Stückpreises: $46,41 \text{ €} : 16 = 2,90 \text{ €}$

Zusätzliche Aufgaben

Aufgabe 6:

Die Materialkosten für eine Fruchttorte mit Sahne betragen 8,60 €.

Für die Herstellung der Torte werden 20 Minuten Arbeitszeit benötigt.

Die Kosten je Arbeitsminute betragen 0,82 €.

Für Risiko und Gewinn werden 28 % angesetzt.

Der Café-Aufschlag beträgt 30 %.

Die Mehrwertsteuer ist mit 19 % zu berücksichtigen.

Errechnen Sie den Café-Verkaufspreis für ein Stück Torte, wenn die Torte 16 Stücke ergibt.

Aufgabe 7:

Für den Verkauf im Laden beträgt der Netto-Verkaufspreis für ein Stück Schokoladen-Sahnetorte 2,40 €.

Errechnen Sie den Café-Verkaufspreis für ein Stück dieser Torte,

– wenn der Café-Aufschlag 25 % beträgt

– und 19 % Mehrwertsteuer zu berechnen sind.

Aufgabe 8:

Im Laden kostet eine Nuss-Sahnetorte 44,94 € (inkl. 7 % Mehrwertsteuer, also Laden-Bruttoverkaufspreis).

Auf den *Laden-Nettoverkaufspreis* werden für den Verkauf im Café 30 % Café-Aufschlag aufgeschlagen.

Der Mehrwertsteuersatz beträgt 19 %.

Die Nuss-Sahnetorte ergibt 16 Stücke.

Errechnen Sie den Café-Verkaufspreis für ein Stück Nuss-Sahnetorte.

Ein Medialink aus dem Buch

"Lernfelder der Bäckerei – Produktion, Fachkundliches Arbeitsheft Teil 3"

Autor: Claus Schönemann

ISBN: 978-3-8057-0747-3

Weitere Informationen und Bestellung möglich unter:

<https://www.europa-lehrmittel.de/07473.html>