

Kosten optimieren

Soll ich ganze Fische oder gleich Filets bestellen?

Egal auf welchem Weg, mit welchen Geräten Gerichte zubereitet werden: Es fallen immer Kosten an. Fallen diese zu hoch aus, lohnt es sich, auf die Suche nach möglichen Ursachen zu gehen.

Zum Überlegen
 Wie unterscheidet sich der Prozess vom Einkauf bis zum Verkauf, je nachdem, ob für ein Gericht frische Forellen oder vorbereitete Filets eingesetzt werden?
 Was macht es für einen Unterschied, ob Sie die Fische filetieren oder der Küchenchef?

Tagesteller

 Schweinssteak mit Jägersauce
 Pommes frites
 Broccoli

 CHF 18.–

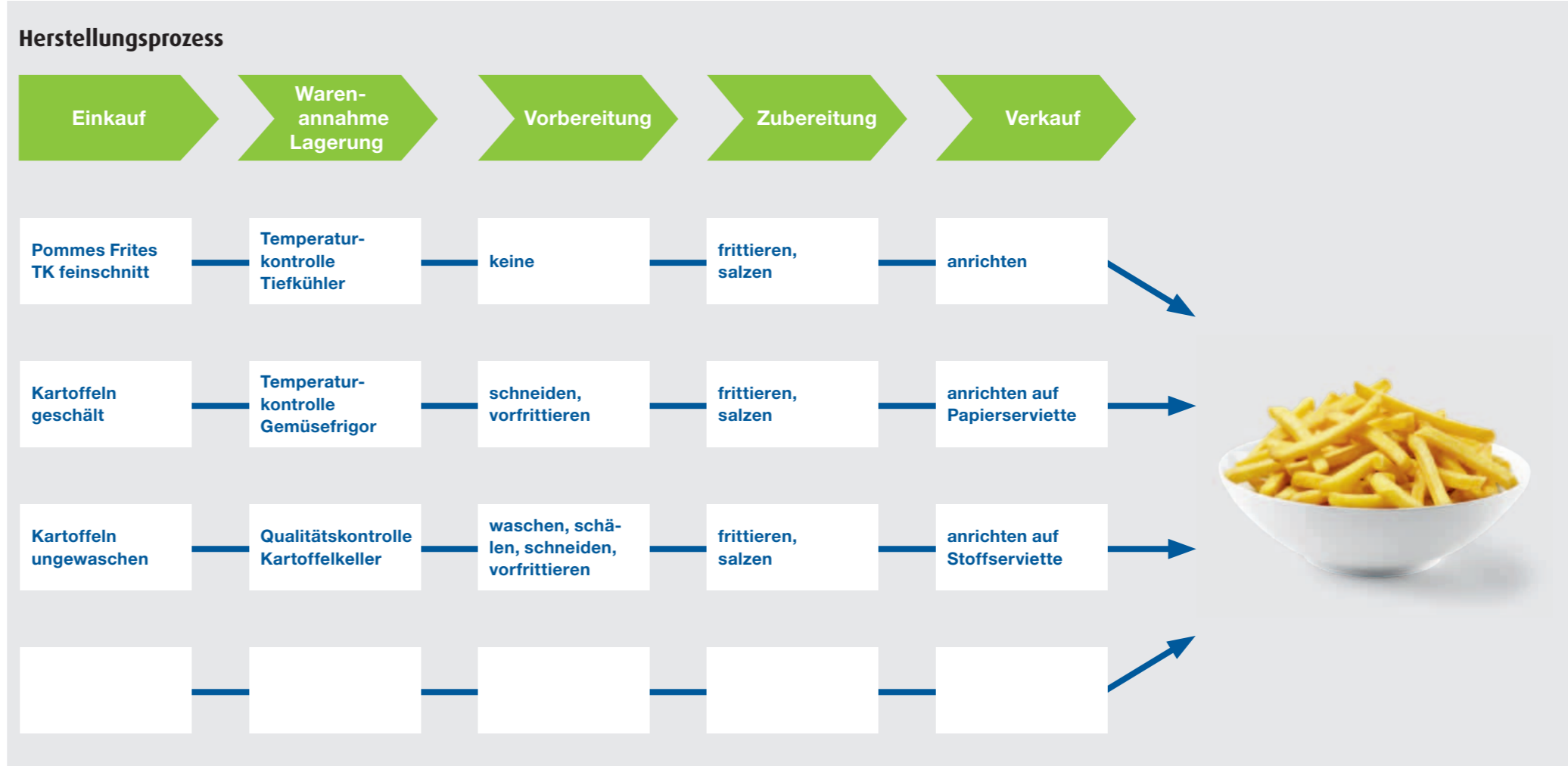
Mitarbeiterkosten

Die exakten Mitarbeiterkosten variieren von Betrieb zu Betrieb. Einen Anhaltspunkt geben aber die Mindestlöhne laut Gesamtarbeitsvertrag. Stellen Sie eine Tabelle der aktuellen Mindestlöhne zusammen.

Ausbildung/Erfahrung	Mindestlohn pro Monat	Lohn pro Minute
Ohne Berufslehre		
Eidgenössisches Berufsattest (EBA)		
Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ)		
Berufsprüfung		

Pro Monat werden etwa 10'000 Minuten gearbeitet (wie kommt man auf diese Zahl?).
 Wie viel Lohn erhalten also die verschiedenen Mitarbeitenden pro Minute?

Ganz exakt sind die Kosten pro Minute nicht, denn der Arbeitgeber bezahlt für die Mitarbeitenden neben dem Lohn noch AHV/IV/EO, ALV, BVG, Krankentaggeld, Betriebs- und Nichtbetriebsunfall, etc. Bringen Sie in Erfahrung, um wie viel sich dadurch die Kosten erhöhen.



Hier billiger – dort teurer

Bei den drei oben dargestellten Herstellungsprozessen für Pommes frites fallen bei den einzelnen Schritten unterschiedliche Kosten an. Wo ist welche Variante billiger als die anderen? Wo ist sie teurer? Fallen Ihnen noch andere Varianten ein?

Stellen Sie solche Vergleiche auch für den Broccoli, das Schweinssteak und die Jägersauce des Tagestellers dar. Mit welchen Varianten kommen Sie beim Einkauf am günstigsten weg? Mit welchen Varianten haben Sie am wenigsten Arbeit bei der Zubereitung?

Stellen Sie ähnliche Vergleiche für typische Gerichte aus Ihrem Betrieb zusammen.

