

à la snaxx

Rezeptidee

Zutaten (für 2 Bleche = 20 Portionen;

1 Blech à 60 x 20 cm = 10 Portionen):

- 1.000 g Spätzle (gekocht)
- 1.200 g Emmentaler (gerieben)
- 2.000 g Pizzatomen
- 400 g Paprikamischung (rot, grün, gelb; gewürfelt)
- 160 g Salami (Scheiben)
- 100 g Schinken
- 40 g Olivenöl

Herstellung:

Die gekochten Spätzle auf 60 x 20 cm große Bleche verteilen. Darauf ca. 80% des geriebenen Emmentalers und die Pizzatomen verteilen. Mit der Paprikamischung bestreuen und die Salami-scheiben darauf platzieren. Auf die Salami etwas Schinken legen und den restlichen Käse zugeben. Das Olivenöl über die Spätzle-Pizza träufeln und bei 180 °C ca. 15–20 Minuten backen.

Die Spätzle-Pizza wird im Bild präsentiert auf klassischem Bauscher-Porzellan.

Kalkulation

Auf der Grundlage von Durchschnittswerten, da Einkaufspreise und Betriebskostensätze nicht in jedem Betrieb gleich sind. Charge: 2 Bleche (B.)

Rohstoffe	Menge	ME	€/ME	€/2 B.	€/B.
Spätzle	1,000	kg	2,00	2,00	1,00
Emmentaler (gerieben)	1,200	kg	4,45	5,34	2,67
Pizzatomen	2,000	kg	1,22	2,44	1,22
Paprikamischung	0,400	kg	2,00	0,80	0,40
Salami (Scheiben)	0,160	kg	6,00	0,96	0,48
Schinken	0,100	kg	6,00	0,60	0,30
Olivenöl	0,040	kg	3,33	0,14	0,07
Rohstoffeinzelnkosten				12,28	6,14
Materialgemeinkosten				5%	0,62
Materialkosten				12,90	6,45
Produktion	PZ/Min	€/h	€/Min	€/2 B.	€/B.
(Ecklohnbasis)	35,0	18,60	0,31	10,85	5,43
Einzelkosten der Fertigung				10,85	5,43
Fertigungsgemeinkosten				30%	3,26
Fertigungskosten				14,11	7,06
Herstellkosten				27,01	13,51
davon Gemeinkosten				3,88	1,94
Vertriebsgemeinkosten				60%	16,21
Verwaltungsgemeinkosten				10%	2,71
Selbstkosten				45,93	22,98
Gewinn				8%	3,68
Risiko				5%	2,30
Kalkulierter Netto-Verkaufspreis				51,91	25,97
davon Gemko, Gewinn & Risiko				28,78	14,40
Deckungsbeitrag I in % von Netto-VP					55,4%
Umsatzsteuer				7%	1,82
				16%	4,16
Mitnahmepreis (7%)				(Portion = 2,79)	27,79
Ladenverzehrpreis (16%)				(Portion = 3,02)	30,13

Produktinformation

Zutaten

Spätzle, Emmentaler, Pizzatomen, Paprikamischung, Salami-scheiben, Schinken, Olivenöl

Haltbarkeit

1 Tag – zum sofortigen Verzehr

Verkaufsargumente

Pizza überraschend anders: saftig, würzig, nudelig!

Zusatzstoffe

Keine

Geschmack

Nach leckeren Spätzle, pikantem Emmentaler, geschmackvollem Paprika und edler Salami.

Alternativprodukte

Pizzas aller Art

à la snaxx

| Abend |

Spätzle-Pizza

2 Bleche = 20 Portionen

