

Bäcker

Erlös	46.20 <i>RM.</i>	38.28 <i>RM.</i>
Materialkosten	31.58 „	29.58 „
	14.62 <i>RM.</i>	8.70 <i>RM.</i>
	= 31% d. Ums.	= 22% d. Ums.

Werbungskosten:

Lohn 6 Std. a 60 Pfg.	3.60 <i>RM.</i>	3.60 <i>RM.</i>
Kohle 80 Pfd.	1.15 „	1.16 „
Holz 10 Pfd.	- .22 „	- .22 „
Licht und Kraft 1 1/2 KW.	- .60 „	- .60 „
Miete	1.— „	1.— „
Verkaufsspesen 25% d. Lohnanteils	- .90 „	- .90 „
Unprod. Ausgaben (Ber. Beh. gew. Vers.) 1% des Ums.	- .46 „	- .38 „
Soziale Lasten 10% der ges. Löhne	- .45 „	- .45 „
Abschreibg. 1% d. Ums.	- .46 „	- .38 „
Gewerbesteuer	- .30 „	- .30 „
Umsatzsteuer 3/4%	- .35 „	- .29 „
	9.50 <i>RM.</i>	9.28 <i>RM.</i>

Während in der Provinz die reine Brotbäckerei 7% Reingewinn abwirft, können wir in der Großstadt im Durchschnitt denselben Satz zu Grunde legen und zwar handelt es sich bei 2/3 der hergestellten Brote um 60%iges Brot und bei einem Drittel um 70%iges Brot, sodaß also im Endergebnis auch ein 7%iges Reingewinn zugrunde zu legen ist.

	= 20% des Umsatzes	= 24% des Umsatzes
	60%	70%
Bruttonutzen	14.62 <i>RM.</i>	8.70 <i>RM.</i>
Werbungskosten	9.50 „	9.28 „
Reinverdienst	5.12 <i>RM.</i>	Verl. - .58 <i>RM.</i>
	= 11% des Umsatzes	

Bei der Semmelbäckerei ergibt sich folgende Kalkulation:

A) Provinz

Erlös je Ballen Weizenmehl = 1600 Semmeln zu 90 g Teiggewicht.

1000 Semmeln a 5 Pfg.	= 50.— <i>RM.</i>
600 Semmeln a 4 „ (an Hotels, Bäudler pp.)	= 24.— „
	Erlös: 74.— <i>RM.</i>

Materialkosten:

1 Ballen Weizenmehl	42.— <i>RM.</i>
5 Pfd. Hefe	2.— „
3 Pfd. Salz	- .18 „
4 Pfd. Zucker	1.20 „
250 g Diamalt	- .40 „
100 Ltr. Wasser	- .05 „
Abtrag	- .10 „
	45.97 <i>RM.</i>

Erlös	74.— <i>RM.</i>
Materialkosten	45.97 „
Bruttonutzen	28.03 <i>RM.</i> = 37% des Umsatzes.