

Bäcker

Werbungskosten:

Lohn 10 Std. a 60 Pfg.	6.— <i>RM.</i>
Kohle 1 Ztr.	1.30 „
Holz 15 Pfd.	0.30 „
Licht und Kraft 2 KW	0.80 „
Miete	3.— „
Verkaufsspesen 50% des Lohnes	3.— „
Unprodukt. Ausgaben: (Bereinig., Beheiz., gew. Vers.) 1% des Umsatzes	0.80 „
Soziale Lasten 10% sämtl. Löhne	0.90 „
Abschrbg. und Rücklage 2% des Umsatzes	1.60 „
Gewerbsteuer	0.60 „
Umsatzsteuer $\frac{3}{4}\%$	0.60 „

18.90 *RM.* = 25% des Umsatzes.

Bruttonutzen 28.03 *RM.*

Werbungskosten 18.90 „

Reinverdienst 9.13 *RM.* = 12,4% d. Ums.

B) Großstadtbäckereien.

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

800 Semmeln a 5 Pfg. 40.— *RM.*

800 Semmeln a 4 Pfg. (an Hotels, Bäudler pp.) 32.— „

Erlös 72.— *RM.*

Materialkosten:

1 Ballen Weizenmehl 42.— *RM.*

5 Pfd. Hefe 2.— „

3 „ Salz 0.18 „

4 „ Zucker 1.24 „

250 g Diamalt 0.40 „

100 l Wasser 0.05 „

Abtrag 0.10 „

45.97 *RM.*

Erlös 72.— *RM.*

Materialkosten 45.97 „

26.03 *RM.* = 38% d. Ums.

Werbungskosten:

Lohn 10 Std. a 60 Pfg. 6.— *RM.*

Kohle 1 Ztr. 1.45 „

Holz 0.30 „

Licht und Kraft 2 KW 0.80 „

Miete 3.— „

Verkaufsspesen 50% des Lohnes 3.— „

Unprodukt. Ausgaben (Bereinig., Beheiz., gew. werbl. Versich.) 1% des Umsatzes

0.80 „

Soziale Lasten, 10% sämtl. Löhne 0.90 „

Abschrbg., Rücklage 2% des Umsatzes 1.60 „

Gewerbsteuer 0.60 „

Umsatzsteuer $\frac{3}{4}\%$ 0.60 „

19.05 *RM.* = 26% des Umsatzes.

Damit ist die Reingewinnrechnung für die beiden Haupteinnahmequellen des Bäckereigewerbes gegeben. Bezüglich der Feinbäckerei wird man sagen können, daß 10% des Weizenmehlverbrauches auf die Herstellung von Kuchen entfällt, und es wird mit einem Reinverdienst von

13—15%

zu rechnen sein.

Bezüglich eines Kaffeeausschanks wird man vielleicht mit einem Reingewinn von 15 bis 18% aus dem Kaffeeausschank rechnen können.

Je nachdem also ein Betrieb diese 4 Erwerbsarten enthält, wird aus einer Zusammensetzung der Reingewinnprozentsätze der einzelnen Betriebs-teile ein Gesamtdurchschnittsverdienst für den ganzen Betrieb zu errechnen sein.