

## 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 Bäckergewerbes 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.