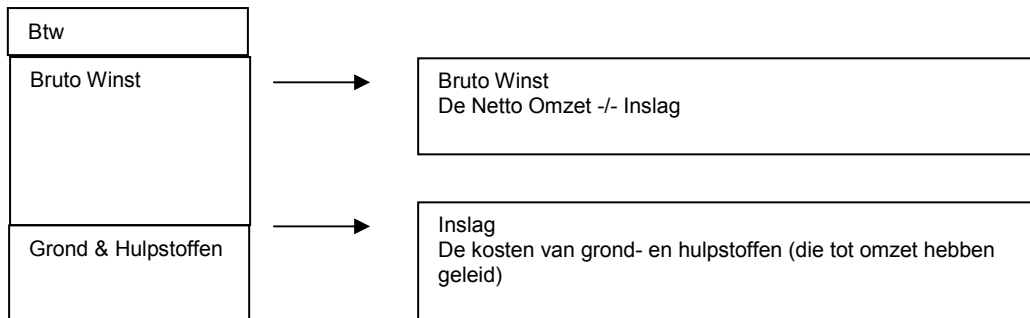


Hoofdstuk 3 Inslag

NETTO OMZET



BRUTO OMZET



Netto omzet = omzet exclusief btw / Bruto omzet = omzet inclusief btw

Wat is inslag keuken?

.....Norm =%

Wat is inslag dranken?

.....Norm = %

Wat is Keukenpercentage

.....Norm = %

Wat is Drankenpercentage?

.....Norm = %

Het bepalen van de werkelijke Inslag 3.3.

Via een standaardreceptuur reken je van te voren (voorcalculatie) uit wat de grondstoffen van de gerecht mogen kosten (h.3.2). Dit heet de normatieve inslag. (= +/- 30%)

Dit wordt vergeleken met het werkelijke verbruik van de grondstoffen van de verkochte gerechten. Dit heet de werkelijke inslag.

Het verschil tussen normatieve inslag en werkelijke inslag heet lekkage (h 3.4)

De werkelijke inslag wordt als volgt berekend:

Twee stappen:

1. Berekenen door middel van beginvoorraad / inkopen /eindvoorraad, het verbruik. Zie pagina 73 opstelling (h.3.3.)
2. Correcties maken op grondstofgebruik - de zogenaamde credit's:
 - Privégebruik
 - Representatie
 - Personeelsmaaltijden
 - Grondstoffen food voor de bar

Uitkomst is het werkelijk verbruik in een periode van de ingekochte grondstoffen.

Inslag percentage = $\text{Inslag} / \text{Netto Omzet} \times 100 \%$

Bruto winst percentage = $\text{Brutowinst} / \text{Netto Omzet} \times 100\%$

Netto keuken omzet – Inslag = $\text{Bruto Winst} \times 100\%$

Lekkage = Zie pagina 77, oorzaken van lekkage !!! Begrijp je dit??

1. Bereken de normatieve inslag (30% van de omzet)
2. Bereken de werkelijke inslag
3. Normatieve inslag -/- werkelijke inslag

De lekkage drukken we uit in een percentage van de normatieve inslag

4. $\text{Lekkage} / \text{Normatieve inslag} \times 100\%$