



# MYYNTIKATTEEN LASKEMINEN



Euroopan unionin  
osarahoittama



**Tämä materiaali on koottu osana *ROKKA - Ravitsemisala osaa, kauhan kahvasta ammattiin* -hanketta.**

Hanke on rahoitettu Euroopan unionin elpymis- ja palautumistukivälineellä (RRF), joka on EU:n elpymisvälineen (Next Generation EU) suurin ohjelma. Rahoituksen on myöntänyt Jatkuvan oppimisen ja työllisyyden palvelukeskus. Palvelukeskus edistää työikäisten osaamisen kehittämistä ja osaavan työvoiman saatavuutta. Palvelukeskuksen toimintaa ohjaavat opetus- ja kulttuuriministeriö sekä työ- ja elinkeinoministeriö.

Materiaalin on koonnut 2024–2025 Savon ammattiopiston ravintola-alan opettaja Jenny Lindi.



# SISÄLLYS

1. MYYNTIKATE JA HINNOITTELU
2. OLUEN HINNOITTELU
3. CAIPIROSKAN HINNOITTELU



# ***Myyntikate ja hinnoittelu***

Kaksi tapaa laskea myyntikate:

- Hinnoittelukerroin eli prosenttikate
- Vakiokate eli euromääräinen kate

—> **Sama lopputulos kahdella eri tavalla.**



# Tapa 1: Hinnoittelukerroin eli prosenttikate

Hinnoittelukerroin =  $100 : (100 - \text{tavoitemyyntikateprosentti})$

Myyntihinta (ALV 0 %) = hinnoittelukerroin x raaka-ainekustannus

**Muista lisätä lopuksi ALV (25,5 %):**

Veroton myyntihinta x **1,255** = verollinen myyntihinta

## Esimerkki

Raaka-ainekustannus (ALV 0 %) on 2,30 €

Tavoitemyyntikate 72 %

Arvonlisäverokanta **25,5 %**

Hinnoittelukerroin =  $100 : (100 - 72) = 3,57$

$3,57 \times 2,30 \text{ €} = 8,21 \text{ €}$  (veroton myyntihinta)

$8,21 \text{ €} \times 1,255 = 10,30 \text{ €}$  (verollinen myyntihinta)



## Tapa 2: Vakiokate eli euromääräinen kate

### Esimerkki 1

Vakiokate 6,00 €

Raaka-ainekulu (ALV 0 %) on 2,30 €

$2,30 \text{ €} + 6,00 \text{ €} = 8,30 \text{ €}$  veroton myyntihinta

**Muista lisätä ALV (25,5 %)**

$8,30 \text{ €} \times 1,255 = 10,42 \approx$

**10,50 € verollinen myyntihinta**

### Esimerkki 2

Vakiokate 6,00 €

Raaka-ainekulu (ALV 0 %) on 4,60 €

$4,60 \text{ €} + 6,00 \text{ €} = 10,60 \text{ €}$  veroton myyntihinta

**Muista lisätä ALV 25,5 %**

$10,60 \text{ €} \times 1,255 =$

**13,30 € verollinen myyntihinta**



# Hinnoittelu ja arvonlisävero (ALV)

- Kaikki hinnoittelun laskutoimitukset tehdään verottomilla hinnoilla (ALV 0 %).
- Arvonlisävero lisätään hintaan viimeisenä.

Arvonlisäverokannan ollessa **25,5 %**

**Arvonlisäveroton myyntihinta = verollinen hinta : 1,255**

Esimerkki: 10 € : 1,255 = 7,97 €

**Arvonlisäverollinen myyntihinta = veroton myyntihinta x 1,255**

Esimerkki: 7,97 € x 1,255 = 10 €



## Oluen hinnoittelu



- Ison oluen (0,5 l) raaka-ainekulu 2,63 €
- Jos hinta (sis. ALV) on 6,00 €, on arvonlisäveroton hinta 4,78 €
- **Myyntikate= alviton hinta-raaka-ainekulut = 4,78 – 2,63 = 2,15 €**

Verrataan 6 € myyntihintaa 9,40 € myyntihintaan josta myyntikatetta jää 4,88 €.

6,00 € olutta täytyisi myydä yli **kaksi kertaa enemmän** kuin 9,40 € olutta saadakseen saman tuloksen.



# Caipiroscaan hinnoittelu: raaka-ainekulut



## Resepti

- 4 cl vodkaa
- ½ lime lohkoina (1 lime painaa 80 g)
- 2 lusikallista sokeria (1 lusikallinen on noin 5 g)
- Vodkapullo (0,7 l) maksaa 28,67 €, lime n. 4 € / kg ja sokeri n. 1 € / kg.

## Myyntikatetavoite vodkalle 75 %, alkoholittomille ainesosille 90 %.

- Poistetaan ALV (alkoholin ALV 25,5 %, elintarvikkeiden ALV 14 %)
- Vodka  $28,67 : 1,255 = 22,84 \text{ € / plo}$
- Lime  $4,00 : 1,14 = 3,51 \text{ € / kg}$
- Sokeri  $1,00 : 1,14 = 0,88 \text{ € / kg}$

## Lasketaan raaka-ainekulu:

- $22,84 : 70$  (pullon tilavuus cl) x 4 (käytettävä määrä cl juomaan) =  $1,31 \text{ € : 4 cl}$
- $3,51 : 1000$  (g) X 40 (puolikkaan limen paino) =  $0,14 \text{ € / puolikas lime}$
- $0,88 : 1000$  (g) X 10 =  $0,01 \text{ € / sokeri}$



# Caipiroskan hinnoittelu: myyntihinta



## Lasketaan myyntihinta:

Vodka 1,31 :  $(100 - 75) \times 100 = 5,24 \text{ €}$

Lime 0,14 :  $(100 - 90) \times 100 = 1,40 \text{ €}$

Sokeri 0,01 :  $(100 - 90) \times 100 = 0,10 \text{ €}$

## Lisätään arvonlisävero:

$5,24 \times 1,255 = 6,58 \text{ €}$

$1,40 \times 1,14 = 1,60 \text{ €}$

$0,10 \times 1,14 = 0,11 \text{ €}$

- Caipiroskan laskennallinen myyntihinta  $6,58 + 1,60 + 0,11 = 8,29 \text{ €}$
- Tätä hintaa voi nostaa markkinatilanteen, ravintolan sijainnin ja liikeidean mukaan:  $10,00 \text{ €} - 14,00 \text{ €}$



## ***Yhteenveto***

- Hinnoittele verottomasti, lisää ALV viimeiseksi
- Voit käyttää prosentti- tai vakiokatetta
- Käytä selkeitä esimerkkejä ja muistisääntöjä



# Lähteet



Alma Insight, tunnuslukuopas:  
<https://www.almainsights.fi/tunnuslukuopas/kannattavuus/myyntikate-ja-myyntikate-prosentti/>

Kuvat: Pixabay, iStock