**Hinnoittelu**

Lue koko ohjeistus ennen työn aloittamista

Tässä tehtävässä

* muutetaan raaka-aineet kiloiksi
* lasketaan raaka-aineen hinta ([www.foodie.fi](http://www.foodie.fi)) sekä raaka-aineiden hinnat yhteensä. Hinnan saat kertomalla tuotteen painon kiloina x kilohinta
* valmistetaan ohjeen mukaan Wilhelmiina -keksit
* määritellään myytäväksi kelpaavan tuotteen paino + hävikki
* lasketaan myytävälle tuotteelle kilohinta (raaka-aineet)
* lasketaan tuotteelle 55 % kate
* mikä on lopullinen myyntihinta / kg?
1. Täytä taulukon tiedot

Näistä linkeistä löydät muunnostaulukoita tai käytä eKampusta tai kirjoja tietolähteenä

[Ruoka-aineiden mitat ja painot | Martat](https://www.martat.fi/marttakoulu/ruoka/ruoanvalmistus/ruoka-aineiden-mitat-ja-painot/?msclkid=0c4ef4afc25211eca71fe70cc225432e)

[Microsoft Word - RUOKAMITTOJA\_04.DOC (julkari.fi)](https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/103051/2004b15.pdf?sequence=1&msclkid=0c501d00c25211ec91904f9afc0f3855)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | tuotteen paino  | kilohinta | hinta |
|  | kiloina |   |   |
| 200 g voita |   |   |   |
| 2 dl sokeria |   |   |   |
| 2 rkl siirappia |   |   |   |
| 1 munan keltuainen |   |   |   |
| 5 dl vehnäjauhoja |   |   |   |
| 1 rkl vaniljasokeria |   |   |   |
| 2 tl ruokasoodaa |   |   |   |
| YHTEENSÄ |   |   |   |

Leivo Wilhelmiinat ohjeen mukaan

1. Mittaa kulhoon huoneenlämpöinen voi, sokeri ja siirappi. Vatkaa vaahdoksi. Sekoita joukkoon keltuainen.
2. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää sekoittamalla voi-sokerivaahdon joukkoon murumaiseksi taikinaksi.
3. Muotoile Wilhelmiina-taikinasta yhteensä 4 pitkää pötköä/tankoa leivinpaperin päälle pellille. Älä laita tankoja liian lähekkäin, sillä ne leviävät uunissa.
4. Paista Wilhelmiina-keksejä uunin keskitasolla 175 asteessa noin 15–20 minuuttia.
5. Leikkaa keksitangot viipaleiksi, kun ne ovat vielä lämpimiä.
6. Punnitse valmiista tuotteesta

myytäväksi kelpaava osa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ kg

hävikki (piloille mennyt, pääpalat) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ kg

1. Lasketaan myytävälle tuotteelle kilohinta (raaka-aineet)

Tässä esimerkki käyttöpainon hinnoitteluun:

Esim. Kuorit kilon porkkanoita, porkkanan kilohinta on 1,20 €. Kuorien osuus on 0,2 kg.

1 kg – 0,2 kg = 0,8 kg (käyttöpaino)

1,2 €/kg / 0,8 kg = 1,5 €/kg (käyttöhinta)

Myytäväksi kelpaavien Wilhelmiinojen raaka-aineiden kilohinta ­­­­­­­­­­­­­­­­­­

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Kerrataan ensin katelaskentaa
* tuotetta hinnoiteltaessa pitää huomioida raaka-aineiden lisäksi esim. työvoimakustannukset, vuokrat, voittotavoite, arvonlisävero, puhdistuskulut jne.
* yksittäiselle tuotteelle on vaikea määritellä siihen kohdistuneita kuluja, voidaan hinnoittelussa käyttää myyntikateprosenttia. Se määritellään etukäteen esim. 55% verottomasta myyntihinnasta. Tämä tarkoittaa sitä, että veroton myyntihinta on 100 % ja siitä 55 % on myyntikatetta ja 45 % on raaka-aineiden osuus.
* Myyntikate: verottomasta myyntihinnasta vähennetään verottomat raaka-aineet

[Ilmainen katelaskuri: lyhyt opas katelaskentaan ravintoloissa - Misat Tikkiin](https://misattikkiin.com/2016/08/02/ilmainen-katelaskuri-lyhyt-opas-katelaskentaan-ravintoloissa/?msclkid=da5c1013c33e11ecadef690feb526923)

1. Laske raaka-aineiden veroton hinta

Myytäväksi kelpaavien Wilhelmiinojen raaka-aineiden kilohinta **jaetaan** 1,14, saadaan raaka-aineiden hinta verottomana

 ­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Laske veroton hinta, jos kate 55 %. Muuta laskuun punaisella ympyröidyt luvut Wilhelmiinojen mukaan.

esim.1 sienikeiton veroton raaka-ainekustannus on 2,75 €. Keittiömestari haluaa annoksesta 70 %:n myyntikatteen. Hinnoittele annos.

Verollinen myyntihinta ? 114 %

ALV 14 %

Veroton myyntihinta ? 100 %

Veroton raaka-ainekust. 2,75 € 30 %

Myyntikate 70 %

2,75 € / 30 x 114 = 10,45 €



1. Lopullisen myyntihinnan saat, kun **kerrot** kohdasta 2 saadun luvun 1,14.

Wilhelmiinojen myyntihinta \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ € / kg