

### 1.1000 db vizes zsemle

Sütni 170-180 °C	Tápanyag 100 g				Üzemi profit Ft/db	Ha eladnak <u>egy nap egy millió</u> darabot országos szint Ft	<u>Cukor ára 599Ft/kg, megtakarítás:</u>	
	1 kg/Ft	kcal	CH g	LAC g				
Cukros	233	307	53,0	0,00	15,66	1 000 000	15 663 500	1000 db / 0,05 kg x 599 = 29,95 Ft
Milkiss zsemle	232	305	51,0	0,03	<u>15,61</u>	1 000 000	- <u>15 610 000</u>	1 000 000 db/ 5 kg x 599 = 2 995 Ft
<b>Profit Ft/1 kg</b>	002	-02	-2,0	+0,03	Ft/db 0,05		<b>53 500</b>	

### 2.1000db tejes kifli

Sütni 170-180 °C	Tápanyag 100 g				Üzemi profit Ft/db	Ha eladnak <u>egy nap egy millió</u> darabot országos szint FT	<u>Cukor ára : 599Ft/kg, megtakarítás</u>	
	1 kg/Ft	kcal	CH g	LAC g				
Cukros	310,55	258	53,4	0,9	17,43	1 000 000	17 430 000	1000 db /0,51 kg= 305,49 Ft
Milkiss kifli	306,39	219	45,93	0,92	<u>17,20</u>	1 000 000	- <u>17 200 000</u>	1 000 000 / 510 kg = 30 549 Ft
<b>Profit Ft/1 kg</b>	4,16	-39	-7,47	+0,02	Ft/db 0,23		<b>230 000 Ft</b>	

### 3.)Tojással dúsított termékek, kis briós

Sütni 170-180 °C	Tápanyag 100 g				Üzemi profit Ft/db	Ha eladnak <u>egy nap egy millió</u> darabot országos szint FT	<u>Cukor ára 599Ft/kg, megtakarítás</u>	
	1kg/Ft	kcal	CH g	LAC g				
Cukros	485	446	55,6	0,1	29,38	1 000 000	29 384 000 Ft	1000/3,26kg x 599 = 1 952,74 Ft
Milkiss tészta	<b>438</b>	<b>387</b>	<b>44,2</b>	<b>0,9</b>	<u>27,44</u>	1 000 000	- <u>27 440 000 Ft</u>	1 000 000/3260 kg = 1 952 740 Ft
	<b>-47</b>	<b>-59</b>	<b>-11,4</b>	<b>+0,8</b>	Ft/db 1,94		<b>1 944 000</b>	

### 4/1. 1000db pogácsa anyagnormája (édes tészta):

Sütni 170-180 °C	Tápanyag 100 g				Üzemi profit Ft/db	Ha eladnak <u>egy nap egy millió</u> darabot országos szint FT	<u>Cukor ára 599Ft/kg, megtakarítás</u>	
	1kg/Ft	kcal	CH g	LAC g				
Cukros	494	263	44	0,85	28,77	1 000 000	28 770 000 Ft	1000/3,26kg x 599 = 1 952,74 Ft
Milkiss tészta édes	<b>486</b>	<b>207</b>	<b>41,0</b>	<b>0,85</b>	<u>28,27</u>	1 000 000	- <u>28 270 000Ft</u>	1 000 000/3260 kg = 1 952 740 Ft
	<b>-47</b>	<b>-59</b>	<b>-11,4</b>	<b>+0,8</b>	Ft/db 0,5		<b>500 000</b>	

### 4/2. 1000db pogácsa anyagnormája (sós tészta):

Sütni 170-180 °C	Tápanyag 100 g				Üzemi profit Ft/db	Ha eladnak <u>egy nap egy millió</u> darabot országos szint FT	<u>Cukor ára 599Ft/kg, megtakarítás</u>	
	1kg/Ft	kcal	CH g	LAC g				
Cukros	494	263	44	0,85	28,77	1 000 000	28 770 000 Ft	1000/3,26kg x 599 = 1 952,74 Ft
Milkiss tészta édes	<b>486</b>	<b>207</b>	<b>41,0</b>	<b>0,85</b>	<u>27,33</u>	1 000 000	- 27 337 000 Ft	1 000 000/3260 kg = 1 952 740 Ft
	<b>-47</b>	<b>-59</b>	<b>-11,4</b>	<b>+0,8</b>	Ft/db <b>1,44</b>		<b>1 433 000</b>	

**5.)Leveles termékek:** Vezér termék: túrós táska. Faktora: 1 Tészta tömege: 1db=55g(BLUNDEL TÉSZTA)

Sütési hőmérséklet	Tápanyag 100 g	Üzemi profit		Ha eladnak <b>egy nap egy millió</b> darabot	Cukor ára 599Ft/kg, megtakarítás			
1kg/Ft	kcal	CH g	LAC g	Ft/db	országos szint	FT		
Cukros	<b>730</b>	263	44	0,85	45,51	1 000 000	45 510 000 Ft	<b>1000/2,13kg x 599 = 1 952,74 Ft</b>
Milkiss tészta édes	716	<b>207</b>	<b>41,0</b>	<b>0,85</b>	<u>44,53</u>	1 000 000	44 530 000 Ft	<b>1 000 000/2130 kg = 1 275 870 Ft</b>
	<b>-14</b>	<b>-59</b>	<b>-11,4</b>	<b>+0,8</b>	Ft/db <b>1,44</b>		<b>980 000</b>	

Egy példa. A megtakarítható cukor mennyisége országos szinten, napi 6 termékcsalád x 1 000 000 = 6 000 000 db eladott terméknel.

Sütése is gazdaságos az 50 dkg-os kalács 180 C-on 30 perc alatt sül meg!

	Megtakarított cukor/ kg
1.) 1 000 000 db vizes zsemle	<b>5,00</b>
2.) 1 000 000 db tejes kifli	<b>2 510,00</b>
3.) 1 000 000 Tojással dúsított termékek, kis briós	<b>3 260,00</b>
4.) 4/1. 1000 000db pogácsa anyagnormája (édes tészta):	<b>3 260,00</b>
5.) 4/2. 1 000 000 db pogácsa anyagnormája (sós tészta):	<b>3 260,00</b>
6.) 5.) 1 000 000 Vezér termék: túrós táska <b>Leveles termékek</b> :. Faktora: 1 Tészta tömege: 1db=55g(BLUNDEL TÉSZTA)	<b>2 130,00</b>
<b>Megtakarított cukor mennyiség</b>	<b>14 425,00</b>



**A cukor értéke: 14 425,00 x 599 = 8 640 575 Ft**

**2023 januári, újabbakat nem tudtam megszerezni.**

Alapanyag árak pékségek	2023 év Ft/kg
Liszt: BL-55 kg	269
Élesztő:	2274
Margarin:	1933
Tejpor:	3 185
Cukor:	599
Tojás 1,5 db/	2000
Só:	129
Ascorbinsav	4000
Ecet	<b>199</b>
Só	129

