Inventurliste Gastronomie

Betrieb: _____

Datum: _____

Gezählt von: _____

Geprüft von: _____

So geht es: vor der Lieferung und nach dem Service zählen. Artikel in der Reihenfolge des Regals eintragen. In der Einkaufseinheit zählen, Angebrochenes als Bruchteil (0,5). Den zuletzt bezahlten Nettopreis nehmen. Was stark vom letzten Mal abweicht, sofort nachzählen.

Kühlhaus

Artikel	Einheit (wie eingekauft)	Gezählte Menge	Preis je Einheit (€ netto)	Wert (€)	Bemerkung
			Zwischensumme		

Tiefkühler

Artikel	Einheit (wie eingekauft)	Gezählte Menge	Preis je Einheit (€ netto)	Wert (€)	Bemerkung
			Zwischensumme		

Trockenlager

Artikel	Einheit (wie eingekauft)	Gezählte Menge	Preis je Einheit (€ netto)	Wert (€)	Bemerkung
			Zwischensumme		

Getränke

Artikel	Einheit (wie eingekauft)	Gezählte Menge	Preis je Einheit (€ netto)	Wert (€)	Bemerkung

Zwischensumme

Vorbereitetes und Angebrochenes

Artikel	Einheit (wie eingekauft)	Gezählte Menge	Preis je Einheit (€ netto)	Wert (€)	Bemerkung

Zwischensumme

Reinigung und Verbrauchsmaterial

Artikel	Einheit (wie eingekauft)	Gezählte Menge	Preis je Einheit (€ netto)	Wert (€)	Bemerkung

Zwischensumme

Gesamtwert Bestand

Wareneinsatz im Zeitraum: Anfangsbestand + Wareneinkauf − Endbestand = Wareneinsatz. Wareneinsatz ÷ Umsatz × 100 = Wareneinsatzquote in %.