

Bereit für die Zukunft!

Eigenherstellungen für die Heißluftfritteuse
& den Backofen.

EDEKA Südwest Fleisch
Robert Schönheit



Zeitfilter: LJ: 01.01.2025 - 11.11.2025 VJ: 01.01.2024 - 11.11.2024

←	⊗	Hauptabt.	Abteilung	HWG	OWG	WG	Artikel
Warengr. ☰			Abteilung			Gesamtergebnis	Metzgerei Abteilung
Gesamtergebnis			Umsatz			665.079	665.079
			Umsatz Vj			616.764	616.764
			Abw. Vj			48.314	48.314
			Abw. Vj %			7,83	7,83
FLEISCHZUBEREITUNGEN (KÜCHENFERTIG/ROH)			Umsatz			113.000	113.000
			Umsatz Vj			102.570	102.570
			Abw. Vj			10.430	10.430
			Abw. Vj %			10,17	10,17

Küchenfertige-Erzeugnisse

+ 10.430,- € z. Vj.

+ 10,17 % z. Vj.

16,99 % Anteil am Gesamtumsatz an der Fleischtheke!

Pollo Fino auf „SpicyMango“



Gewicht: 0,500 Kg

Verkaufspreis: 8,50 €/Stück

Spanne 55,4 %

Indische Putenpfanne mit Gemüse



Gewicht: 0,500 Kg

Verkaufspreis: 9,90 €/Stück

Spanne 54,3 %

Fleischspieß-Topf vom Schwein



Gewicht: 0,500 Kg

Verkaufspreis: 9,80 €/Stück

Spanne 53,5 %

Bifteki auf Djuvec Reis



Gewicht: 0,500 Kg

Verkaufspreis: 9,90 €/Stück

Spanne 47,6 %

Krustenbraten vom Schweinebauch, auf einer Schwarzbiersoße



Gewicht: 0,500 Kg

Verkaufspreis: 5,00 €/Stück

Spanne 43,7 %

Schweineröllchen „Cevapcici“



Gewicht: 0,500 Kg

Verkaufspreis: 7,50 €/Stück

Spanne 52,0 %

Rindergeschnetzeltes „Mexico“



Gewicht: 0,500 Kg

Verkaufspreis: 12,90 €/Stück

Spanne 40,1 %

Kasseler Rücken auf Sauerkaut



Gewicht: 0,500 Kg

Verkaufspreis: 4,50 €/Stück

Spanne 60,2 %

Beispiel Rezepturen :



8.7.1 Formblatt Rezepturvordruck - Wurst / Fleisch / Fleischzubereitungen

PLU / Artikel-Nummer _____ Datum 10.11.2025 _____

Artikel-Bezeichnung Bifteki auf Djuvec-Reis, Heißluftfritteuse/Backofen _____

Verwendetes Fleisch / Rohwaren

	Artikel-Nr.:	Artikel-Bezeichnung	Gewicht (kg)
1.	3995157003 OS, F&W	SWF BIFTEKI HIR.KAESE CA.1,2KG	1 Stk. (0,200 Kg)
2.	1477846007 OS, FOOD	G&G BASMATI REIS 1000G	0,100 Kg
3.	81268072 OS, O&G	Unsere Heimat Paprika grün	0,050 Kg

Sonstige Zutaten (Gewürze / Lake etc.)

	Artikel-Nr.:	Artikel-Bezeichnung	Zugabe (g/kg)
1.	2728397 OS, G&H	AVO_WUERZSAUCE F.SCHASCHLIK4KG	0,150 Kg

Hilfsstoffe (Därme / Folien etc.)

	Artikel-Nr.:	Artikel-Bezeichnung	Einheit
1.	098320 Fa. Lutz	Alu-Schalen und Deckel	1

Technologie / Herstellungsablauf

Den Basmatireis, mit Salz, nach Packungsanweisung kochen. Reis nach dem Kochen abkühlen und anschließend mit der Würzsauce und der kleingewürfelten Paprika vermengen. Fertige Masse in die Alu Schale geben und das Bifteki auflegen.

Zu verbrauchen bis: Tag der Herstellung + 1 Tage, bei einer max. Temperatur von 4 °C.

Zubereitungsempfehlung für den Kunden: 20 min. Backzeit bei 180 °C Umluft.



8.7.1 Formblatt Rezepturvordruck - Wurst / Fleisch / Fleischzubereitungen

PLU / Artikel-Nummer _____ Datum 10.11.2025 _____

Artikel-Bezeichnung Krustenbraten vom Schweinebauch auf Schwarzbiersauce, Heißluftfritteuse/Backofen _____

Verwendetes Fleisch / Rohwaren

	Artikel-Nr.:	Artikel-Bezeichnung	Gewicht (kg)
1.	4796433002 OS, F&W	ITW S-BAUCH OHNE KN.SCHMAL QS	0,300 Kg

Sonstige Zutaten (Gewürze / Lake etc.)

	Artikel-Nr.:	Artikel-Bezeichnung	Zugabe (g/kg)
1.	1072800 OS, Strecke	AVO_ Würz-Topping Schwarzbier	0,170 Kg
2.	2411392 OS, G&H	AVO_LAFINESS TEXAS 4KG	0,030 Kg

Hilfsstoffe (Därme / Folien etc.)

	Artikel-Nr.:	Artikel-Bezeichnung	Einheit
1.	098320 Fa. Lutz	Alu-Schalen und Deckel	1

Technologie / Herstellungsablauf

Schwarte vom Schweinebauch einschneiden und den ganzen Bauch mit der Texas Marinade würzen. Schwarzbier-Topping in die Aluschale geben und den gewürzten Bauch auflegen.

Zu verbrauchen bis: Tag der Herstellung + 2 Tage, bei einer max. Temperatur von 7 °C.

Zubereitungsempfehlung für den Kunden: 50 min. Backzeit bei 160 °C Umluft.

Herzlichen Dank.

Wir ♥ Lebensmittel.

