

Eftersom både Oliver och Stina älskar att laga mat var det ett självklart val att de ska bedriva en liten lunchrestaurang i stadens industriområde. De startar upp Köttbullar UF vars affärsidé är att servera samma fantastiska måltid varje dag; köttbullar, gräddsås och potatismos.

De väljer ett recept som Stina hittat på ICA.se. Det innebär att de måste köpa in nedan ingredienser. Receptet gäller enbart för 4 personer.

Köttbullar

1 dl ströbröd.	1 1/2 dl mjölk.
1 ägg.	1/2 tsk salt.
1 krm peppar.	500 g blandfärs.
1 tsk timjan.	Citronskal.
1 msk smör.	

Sås

1 msk majsstärkelse.	2 dl vispgrädde.
2 1/2 dl färdig köttbuljong.	

Gurka

3 msk saft och skal från 1 citron.	1 msk strösocker.
1/2 tsk salt.	1 krm vitpeppar.
1 gurka.	1 kruk persilja.

Potatismos

900 g potatis.	Vitpeppar.
Salt.	200 g smör.
1 dl standardmjölk.	

Köttbullar

Blanda ströbröd, mjölk, ägg, salt och peppar i en bunke. Låt stå och svälla ca 5 minuter. Blanda färs, timjan och citronskal i din ströbrödsblandning. Forma köttbullar av smeten. Bryn dem runt om i smöret i en stekpanna tills de fått fin färg. Lägg över köttbullarna på en tallrik.

Sås

Blanda majsstärkelsen med grädden och häll den och buljongen i pann-an. Låt koka ihop någon minut. Smaka av med salt och peppar. Lägg tillbaka köttbullarna i såsen och låt allt sjuda ca 3 minuter.

Gurka

Skölj citronen, riv skalet och pressa ur saften. Spara skalet till köttbullarna. Blanda en lag av citronsajt, socker, salt och peppar. Rör tills sockret löst sig. Skiva gurkan tunt med en osthyvel. Hacka persiljan och blanda ner den och gurkan i lagen.

Potatismos

Koka potatisen i saltat vatten. Ta upp dem och mosa dem grovt, blanda i smör, mjölk och vitpeppar och vispa moset slätt och mjukt.

A.

Köttbullar UF beräknar att sälja 100 portioner köttbullar per dag, mån-fre.
Beräkna företagets rörliga kostnad per portion.

Ingredienser	Pris/enhet	Recept	Kronor
Potatis			
Gurka			
Citron			
Strösocker			
Salt			
Vitpeppar			
Färsk persilja			
Ströbröd			
Mjök			
Ägg			
Blandfärs			
Timjan			
Smör			
Majsstärkelse			
Vispgrädde			
Köttbuljong			

S:a RK för 4 portioner =

S:a RK per portion =

Pris per portion kommer variera eftersom priserna varierar mellan butiker och över tiden.

B.

Köttbullar UF lägger på 50% på deras RK. Beräkna priset för en portion. Avrunda upp till närmast 10 kr.

sva

C.

Vad blir företagets resultat per månad om de säljer ca 100 portioner/dag?

sva

D.

Har företaget beaktat alla variabler i kalkylen i uppgift C?

sva

E.

Oliver som är ekonomichef på Köttbullar UF budgeterar med 30 000 kr i marknadsföringskostnader, 4 000 kr i transport och resor, 16 000 kr i mässkostnader och 4 000 kr i övriga kostnader. Köttbullar UF planerar att sälja 3 600 portioner mellan september och maj. Beräkna företagets resultat.

sva