

# Was kostete unsere Brezel ?

Controlling-Bericht	Was?	€	bei 20 Brezeln also pro Brezel	
- gekaufte Materialien:	Mehl	0,55	~ 0,03	
	Butter	0,65	~ 0,03	
	Hefe	0,38	~ 0,02	Summe bis hier: ~ 0,08
- Kosten „des Hauses“	Salz	0,01	~ 0,00	
	(Spül-)Wasser	0,20	~ 0,01	
	Lauge	0,20	~ 0,01	
	Energie	~ 1,00	~ 0,05	
	(sehr ineffektiv!)			
- Spende Bäckerei Deimel	grobes Salz	0,05	~ 0,00	Summe bis hier: ~ 0,15
- Herstellungskosten (Vorbereitung, Backen, Putzen)				
	ca. 7,5 Akademikerstunden	~ 300,00	~ 15,00	Summe bis hier: ~ 15,15
	(äußerst ineffektiv!!)			
- Entwicklungskosten (Recherche, Diskussion, Geschmacksproben)				
	ca. 5 Akademikerstunden	~ 200,00	~ 10,00	
	(vertretbar)			

also insgesamt pro Brezel: € 25,15  
(Qualität hat halt ihren Preis)