Lekcja #05: Ile kosztuje porcja dziczyzny? Policz pierwszy koszyk dla swojej rodziny

Rozdział 1: Pierwsze zamówienie · Kategoria: Kalkulacja kosztów

Cena za kilogram przydaje się do porównania produktów, ale do planowania obiadu potrzebujesz jeszcze masy paczki i liczby porcji. Na jednym przykładzie pokażemy, jak oddzielić koszt mięsa od kosztu całego posiłku i dostawy.

> **Polecany produkt (Kalkulacja kosztów) i rola w kuchni**
> Gulaszowe z jelenia/sarny (51 zł/kg) + Mielonka z dzika 300 g (19,80 zł) | Materiał wideo 9:16: Obliczanie kosztu jednej porcji

Przelicz kilogram na koszt obiadu

Załóżmy, że mięso kosztuje 51 zł za kilogram. Paczka o masie 800 g kosztowałaby wtedy 40,80 zł. Podzielona na cztery obiadowe porcje oznacza 10,20 zł za samo mięso na osobę. Przy całym kilogramie za tę samą stawkę otrzymasz cztery większe porcje po 12,75 zł lub pięć mniejszych po 10,20 zł.

To przykład rachunku. Do własnego wyliczenia weź cenę widoczną przy wybranym produkcie. Jeśli kupujesz wariant extra po innej stawce, licz od nowa. Przykładowe 69 zł za kilogram przy czterech porcjach z kilograma daje 17,25 zł za porcję mięsa. Dopisek „extra” nie mówi, ile będą kosztować pozostałe składniki.

Wygodny wzór na telefonie to cena za kilogram × waga w kilogramach ÷ liczba osób. Wpisz wagę 0,8 przy paczce 800 g. Jeśli kalkulator pokazuje kwotę kilkadziesiąt razy wyższą od ceny paczki, sprawdź jednostkę. Do tego samego obliczenia możesz podstawić rzeczywistą wagę po doręczeniu zamówienia.

Uwzględnij to, co naprawdę podasz

Do budżetu na gulasz dolicz warzywa, cebulę, kaszę oraz ewentualne grzyby czy śmietankę. Na pierwszą próbę wybierz dodatki, z których korzystasz także przy innych potrawach. Opakowanie kaszy może wystarczyć na kilka obiadów, podobnie jak butelka oleju. Za to śmietankę lub świeże grzyby zaplanuj do zużycia po otwarciu.

W daniach z kością część masy stanowi kość. Kilogram goleni z kością da inną ilość kawałków na talerzu niż kilogram oczyszczonego mięsa gulaszowego. Goleń ma za to wartość w sosie i wywarze. Przy porównaniu kosztów zastanów się, które części rzeczywiście wykorzystasz.

Dobierz paczkę do liczby osób

Dla dwóch osób kupujących na próbę wygodna jest ilość na jeden obiad lub na obiad i następny dzień. Jeśli paczki są większe, możesz ugotować całość i odłożyć porcję gotowego gulaszu. Planując większy zapas, sprawdź wcześniej wolne miejsce w zamrażarce oraz wielkość pojemników.

Na przyjęcie policz gości i uwzględnij sposób podania. Gulasz z kaszą, surówką i zupą wystarczy na więcej talerzy niż to samo mięso podane jako jedyne danie. W razie wątpliwości podaj dodatki osobno. Każdy dobierze odpowiednią ilość, a pozostałą porcję mięsa łatwo zapakujesz.

Sprawdź, czy większe zamówienie się opłaca

Porównaj dwa podsumowania. W pierwszym zostaw produkty na rzeczywiście zaplanowany posiłek i dolicz dostawę. W drugim dodaj tylko produkty, na które masz konkretny pomysł. Porównaj końcowe kwoty oraz liczbę posiłków, które przygotujesz, zanim miną terminy z etykiet.

Próg darmowej dostawy sprawdź w sklepie przy składaniu zamówienia. Jeżeli do progu brakuje więcej, niż kosztuje przesyłka, policz, czy dodatkowy zakup i tak znalazłby się w planie. Wędlina na śniadanie lub mięso na umówiony rodzinny obiad mają określone przeznaczenie. Przypadkowa paczka tylko zajmie miejsce.

Wspólna przesyłka na dwa zaplanowane obiady rozkłada koszt dostawy na więcej porcji. Przy małej zamrażarce

rozsądny może być także pojedynczy zakup. Najłatwiej porównać obie opcje po wpisaniu końcowej kwoty za zamówienie i liczby posiłków do tej samej notatki.

Zapisz obok listy zakupów trzy liczby: przewidywaną wagę, cenę za kilogram i liczbę porcji. Po odbiorze podstaw rzeczywistą wagę z etykiety.