

Kalkulation:

Fixkosten:

- 70,€ Crêpeeisen <https://www.metro.de/marktplatz/product/5d3b2696-cffb-4bd7-94eb-db7312e95563>
- 7,20,€ Auerbox <https://www.auer-packaging.com/de/de/Eurobeh%C3%A4lter-geschlossen/B-EG-6412-HG.html>

Variable Kosten (mit Sachen vom Metro):

- Teig nach [^1] $(4,65+0,61*2,5+6,39/30*40+7,99/1000*8*10)/200 \approx 7\text{ct}$ pro Crêpe
- Belag (Nutella, Kinder-schokolade, ...) $\leq 93\text{ct}$ pro Crêpe (warum ist Nutella so teuer?)

Wenn man das verkauft, vermutlich mit ~ 2 € pro Crêpe \Rightarrow Gewinn (ohne Schwund durch Helfer) bei 1€.

Eventuell billiger Belag (Zucker+Zimt) für weniger Geld, aber gleichem Gewinn.

\Rightarrow Break-even (ohne Schwund durch Helfer) für ein Crêpeeisen bei $77,20/1.00 = 77$ Crêpes

Bei [^2] dauert 1 Crêpe 1-2min \Rightarrow mit Downtime von 1min ist das 154-231min ~ 2.5 -4h bis Break-even.

Damit sollte Break-even gut in die Veranstaltungslängen bei der SET passen.

[^1]: <https://www.gutekueche.de/crepe-teig-rezept-3189>

[^2]: <https://www.einfachbacken.de/rezepte/crepes-rezept-mit-ohne-crepes-maker>