

Matajal

Budenmaße

Fensterbreite	~135
Thekenhöhe v. Innen	~91
Budenbreite außen	~305
Vordach	~60

Bezeichnung	Einheit	Anzahl
Stühle / Hocker	Stück	9-11
Zweitisch für Kunden	Stück	1
Bauzaun	Stück	0
Bastmatte	m	4
Pavillondach (3x3)	Stück	1
Rote Lampions	Stück	1-3
Warte-Bierbank	Stück	1-2
Türvorhang	Stück	1
Winkekatze	Stück	0!
„Hitzebeständige Pinsel“	Stück	1-2
„Son of Hibachi“s	Stück	4-5
Hibachi Ersatzgrillrost	Stück	2
Barhocker für Griller/Fritter (Personal)	Stück	2-4
Grillzange	Stück	1
Kohlenzange	Stück	1
Ascheimer	Stück	1
Doppelfritteuse	Stück	1
Schneidbretter	Stück	3
Schneidmesser	Stück	3
Gastronormbehälter	Stück	6+?
Panierbehälter aka GNB	Stück	3
Panieraussieber (Schaumlöffel)	Stück	1
Katsuabtropfeinrichtung z.B. Blech und Gitter		1
Biertische/Aufbockung + Küchenplatte	Stück	2
Teller	Stück	viele
Servietten	Stück	1000
Spieße	Stück	8000
Alufolie	Stück	2
Arbeitslicht		3
Lichterkette	Stück	1
Kühlschrank (hoch!)	Stück	2
Mehrfachsteckdosen (3-er)	Stück	2
Mehrfachsteckdosen (7-er)	Stück	1
Schuko 5m-Verlängerung	Stück	2
Eimer	Stück	2
Gastrofolie	m	5

Matajal

Spüli	Flasche	1
Handtücher	Stück	10
Geschirrtücher	Stück	5
Einweghandschuhe	Packerl	2
Küchenrollen	Stück	8
Schwammtücher (Lappen)	Stück	10
Kohlenanzündekamin	Stück	1
Friteusenfett	l	35
Kohle GreekFire od. Briketts	kg	30
Grillanzünder flüssig	l	3
Grillanzünder fest	kg	1
Ventilator	Stück	2
Schäler für Lotusblüten	Stück	1
Müllsäcke	Rollen	1
Schürzen	Stück	10
Müllsackaufsteller	Stück	2
Kabelbinder	Stück	50
Ratschengurte	Stück	2
Schere	Stück	1
Feuerlöscher	Stück	1
Löschdecke	Stück	1
Speisekarte laminiert	Stück	12
Dipschalen (Katsu)	Stück	6
Anrührschüssel Katsusauce	Stück	1
Schneebesen	Stück	2
Schöpfkelle	Stück	2
laminierte No Double Dipping Schilder	Stück	4
Bestellungsklembretter	Stück	9
Kugelschreiber Blau	Stück	25
Kugelschreiber Rot	Stück	25
Bestellklembrettzettel A4Lang	Stück	1500
NEU		
Messerschleifer?		

Ortspräferenzen

Rondell	1 Alpha
Craftbier	2 Bravo
Spielebude	3 Charly
Irish Pub	4 Delta

Quelle

zu klären
zu klären

Kult
Kult

Melanie
Kult
Einkauf

Gigo
Sven, Sven, Gigo, muccc, muccc
-
zu klären
Einkauf
Einkauf
Kult?

andes
Kult?
Gigo,Melanie
Kult
Kult
andz
andes
gigo und Kult

Bestand Kult
Kult
Einkauf
Kult

Kult
Kult
Kult
Kult
Kult
Kult

Kult

Kult

Matajal

Kult
Einkauf
Einkauf
Kult
Kult
Einkauf
Kult
Einkauf
Einkauf
Einkauf
Einkauf
Gigo,Melanie
andes
Kult
Kult
Kult
Kult
Kult
andz
Kult
Kult

Design: gig Druck: andz
Einkauf
Melanie
Marco
andz,Melanie
Design: gig Druck: andz
gigo

Kult
Kult
Design: gig Druck: andz

	Yakitorianteil	Kushikatsuanteil	Spießportionierung	Spießportionierung	pro Spieß Yakitori	pro Spieß Kushikatsu	GesamtMenge	Einheit
	26	24	5000	3000				
Hähnchen	4	3	769	375	0.036	0.027	37.809 kg	
Schweinebauch	2	0	384	0	0.036	0.027	13.824 kg	
Schweinebauch + Lauchzwiebel	2	0	384	0	vvvvv	vvvvv		
>>> davon Schweinebauch	x	x	384	0	0.030	0.020	11.52 kg	
>>> davon Lauchzwiebel	x	x	384	0	0.400	0.400	153.6 Stangen	
Schweinebauch	0	3	0	375	0.036	0.360	135 kg	
Hatsu	1	1	192	125	0.044	0.044	13.948 kg	
Tomato im Speckmantel	4	0	769	0	vvvvv	vvvvv		
>>> davon Tomato	x	x	769	0	4.000	3.000	3076 Stück	
>>> davon Speck	x	x	769	0	1.000	1.000	769 Scheiben	
Tomato	0	2	0	250	4.000	3.000	750 Stück	
Lauchzwiebel	2	2	384	250	1.200	1.000	710.8 Stangen	
Shiitake	3	2	576	250	1.500	1.000	1114 Stück	
Brat-Paprika	2	2	384	250	4.000	2.000	2036 Stück	
Zwiebel	2	2	384	250	0.500	0.250	254.5 Stück	
Aubergine	2	2	384	250	0.200	0.140	111.8 Stück	
Lotuswurzel	0	3	0	375	0.160	0.160	60 Stück	
Radiserl	2	2	384	250	1.500	1.000	826 Stück	
Extra für besondere Gäste								
Gizzard	x	x	30	0	0.036	0.036	1.08 kg	
Enoki in Speckmantel	x	x	25	0	vvvvv	vvvvv		
>>> davon Enoki	x	x	25	0	0.200	0.200	5 Enokum	
>>> davon Speck	x	x	25	0	1.000	1.000	25 Scheiben	
Knoblauch	x	x	10	0	0.350	0.350	3.5 Knollen	
Maiskolben	x	x	8	0	0.500	0.500	4 Stück	
Tintenfisch	x	x	0	10	0.040	0.036	0.36 kg	
Hackbällchen	x	x	10	0	0.040	0.036	0.4 kg	
Chicken Tail	x	x	10	0	0.036	0.030	0.36 kg	
Kawa	x	x	10	0	0.036	0.030	0.36 kg	
Außerdem								
Kohl			5000	3000	0.0111	0.0111	88.889 Stück	
Mehl			5000	3000	0.000	0.002	5 kg	
Semmelbrösel/Paniermehl			5000	3000	0.000	0.002	5 kg	
Eier			5000	3000	0.000	0.027	80 Stück	
Salz für Panade			5000	3000	0.000	0.000	0.02 kg	
Neutrales Öl			5000	3000	0.000	0.001	1.8 l	
(Wasser)			5000	3000	0.000	0.000	0 l	
Frittierfett/-öl			5000	3000	0.000	0.030	90 l	
Worcester			5000	3000	0.000	0.001	2 l	
Tonkatsu			5000	3000	0.000	0.001	4 l	
Ketchup			5000	3000	0.000	0.000	0.125 l	
Sojasoße			5000	3000	0.000	0.000	0.25 l	
(Wasser)			5000	3000	0.000	0.000	1 l	
Salz(e) für Grillen			5000	3000	0.001	0.000	2.5 kg	
Offen: Zutaten für Gemüsemarinade (Salz, Wasser, Mirin, ...?)								

Basismenge	Einheit	Einheit/Spieß Yakitori	Einheit/Spieß Kushikatsu	Umrechner
400 g		36	27 11 Spieß	
400 g		36	0 11 Spieß	
		XXXXX	XXXXX 3 Stück	
300 g		0	37.5 -	
350 g		44	44 8 Spieß	
		?	? Tomato:	
250 g		60	30 7 Spieß	
1 Bund (~)		0.25	0.16 4 Spieß	
1 Stück		3	13 Stück	
1 Stück		4	24 (3?) S	
1 Stück (n)		0.5	0.25 1 Stück	
1 Stück (n)		0.2	0.14 5 Spieß	
1 Stück (n)		0	0.16 -	
1 Stück		1.5	1 3 Spieß	

shi
 umrechnung Kommentar Yaki
 umrechnung Kommentar Kushi
 Einkauf Menge
 Einkauf Einheit
 Zu klären

Yaki bei 3 Stück 37809 g
 - 13824 g
 -

8 Spieße/300g K 14063 g
 8 Spieße/350g b 13948 g
 -

14 Spieße/250g 7500 g
 6 Spieße/Bund b 136 Bund (~7 Stangen)
 2 Hälften/Spieß 1978 Stück Gramm / Stück Umrechnung
 2 Stück/Spieß 2036 Stück Gramm / Stück Umrechnung
 1 Stück mittelgro 254.5 Stück (nGramm / Stück Umrechnung
 7 Spieße/1 Stück 111.8 Stück (mittelgroß)
 6 Spieße/1 Stück 60 Stück (nEinheit (je Asiamarkt)
 1 Spieß/Stück be 826 Stück Gramm / Stück Umrechnung

Erwartung: 1 Stück / 15 Kunden, Pro Kunde im durchschnitt 6 Spieße

Bei Panademenç 5000 g
 Bei Panademenç für 150 Spieße
 Bei Panademenç 80 Stück
 Bei Panademenç 20 TL
 Bei Panademenç 120 EL

3l auf 2h Betrieb/Fritteuse

Bei Dippmenge für ~150 Spieße
 Bei Dippmenge für ~150 Spieße
 Bei Dippmenge für ~150 Spieße
 Bei Dippmenge für ~150 Spieße
 Bei Dippmenge für ~150 Spieße

Menükarte Yakitori (gegrillt)

Hähnchen	Yakitori	焼き鳥
Schweinebauch	Butabara	ブタバラ
- mit Lauchzwiebel	Negito Butabara	ネギとブタバラ
Hähnchenherzen	Hatsu	ハツ・はつ
v Tomate	Tomato	トマト
- im Speckmantel	Tomatobekon	トマトベコン
v Lauchzwiebel	Negi	ネギ
v Shiitake	Shiitake	しいたけ
v Paprika	Shishito	しし唐
v Zwiebel	Tamanegi	玉葱
v Aubergine	Nasu	茄子
v Lotuswurzel	Renkon	蓮根
v Radieserl	Radisshu	ラディッシュ
5 Stück gemischt	Moriawase	盛り合わせ
v 5 Stück gemischt (Veg)	Moriawase Yasai	盛り合わせ野菜

Menükarte Kushikatsu (frittiert)

	Hähnchen	Katsutori	カツ鳥
	Schweinefleisch	Butaniku	豚肉
	Hähnchenherzen	Hatsu	ハツ・はつ
v	Tomate	Tomato	トマト
v	Lauchzwiebel	Negi	ネギ
v	Shiitake	Shiitake	しいたけ
v	Paprika	Shishito	しし唐
v	Zwiebel	Tamanegi	玉葱
v	Aubergine	Nasu	茄子
v	Lotuswurzel	Renkon	蓮根
v	Radiserl	Radisshu	ラディッシュ
	5 Stück gemischt	Moriawase	盛り合わせ
v	5 Stück gemischt (Veg)	Moriawase Yasai	盛り合わせ野菜