

## บุฟเฟต์

ร้านอาหารประเภทบุฟเฟต์แห่งหนึ่ง เสิร์ฟอาหารมาบนสายพาน มีทั้ง อาหารที่ต้องนำไปปรุงต่อ ในหม้อต้ม และอาหารพร้อมทาน หากต้นทุนของอาหารแต่ละจาน ที่เรียงมาบนสายพานเป็นดังนี้

A เนื้อวัว	9.-
B เนื้อหมู	6.-
C เบคอน	7.-
D กุ้ง	8.-
E หอยดิลิป	4.-
F ท้องปลาแชลมอน	6.-
G ผักสด	1.-
H ซูชิ	5.-
I แซลมอน	10.-
J ปูอัด	2.-
K กุ้งทะเล	6.-
L ปลาซาบะ	3.-

ต้องการทราบว่า ลูกค้าที่มาใช้บริการ เลือกหยิบอาหารจากสายพานไปทั้งหมด ชนิดละกี่จาน ร้าน ขาดทุนหรือกำไร เมื่อคิดค่าบริการสำหรับลูกค้าท่านละ 427.- (รวม vat แล้ว) โดยไม่นับรวมค่าใช้จ่ายอื่นๆ คิดเฉพาะค่าอาหารที่เสิร์ฟบนสายพานเท่านั้น

ข้อมูลนำเข้า เป็นสายอักขระความยาวไม่เกิน 1000 ตัวอักษร ประกอบด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษพิมพ์ใหญ่ A ถึง L แทนชนิดอาหารที่ลูกค้าหยิบจากสายพานแต่ละจาน

ข้อมูลส่งออก บรรทัดเดียว ถ้าไร แสดงข้อความ Profit ขาดทุน แสดงข้อความ Loss ตามด้วยจำนวนกำไร หรือขาดทุน คั่นด้วยช่องว่าง ถ้าพอตีทุน แสดง Balance

ตัวอย่าง1

Input

ABCDEFGHIIJKL

Output

Profit 360

ตัวอย่าง2

Input

ABCDEFGHIIJKLABCDEFGHIIJKLABCDEFGHIIJKLABCDEFGHIIJKLABCD  
EFGHIIJKLABCDEFGHIIJKLABCDEFGHIIJKLABCDEFGHIIJKLABCD

Output

Loss 243

ตัวอย่าง3

Input

ABCDEFGHIIJKLABCDEFGHIIJKLABCDEFGHIIJKLABCDEFGHIIJKLABCD  
EFGHIIKLIH

Output

Balance