

Beispiel-Berechnung

Produkt	
Rinderfilet, 1 Stück	2 kg
Preis pro kg	35,- Euro
Gesamtpreis	70,- Euro

Parieren	10 %
= Fleischmenge nach dem Parieren	1,8 kg
= Maximale Portionen (Medaillons)	7 à 225 g
= Gesamt	1.575 g
Rest (wird anderweitig verwendet)	225 g

Garverlust	
Herkömmliche Garung	20 – 25 % Garverlust
Gewicht fertig gegartes Fleisch	1.260 g – 1.181,25 g

Garen unter Vakuum	
Rinderfilet im Ganzen bei 56 °C, ca. 1,5 Stunden gegart	8 – 10 % Garverlust
Gewicht fertig gegartes Fleisch	1.449 g – 1.417,5 g

Ersparnis mit Sous-Vide	
Gewicht	267,75 g – 157,5 g
Preis / Kosten	5,51 – 9,37 Euro oder ein Steak mehr

Fazit (Mittelwert) Ersparnis	
Bei 2 kg Rinderfilet / Stück (7 Portionen)	
für 35,- Euro / kg	7,44 Euro oder 212,63 g
= Pro Portion Rinderfilet	ca. 1,06 Euro

Praxisbeispiel Catering

Basis	
Rinderfilet für 200 Gäste	
Bedarf	29 Rinderfilets à 2 kg zu je 70,- Euro
Gesamtkosten	2.030,- Euro

Ersparnis auf Basis Mittelwert (7,44 Euro je Filet) für:	
1 Veranstaltung	215,76 Euro
40 Veranstaltungen	8.630,40 Euro