

# Mijn marktkraam

Deze opdracht mag per tweetal gemaakt worden en zal begeleid worden tijdens de les in de plusklas.

Groep 5 mag een rekenmachine gebruiken.

Groep 6 mag alleen een rekenmachine gebruiken bij de grote keersommen met kommagetallen of de sommen waar je echt niet uit komt. Maar eerst zelf proberen uit te rekenen, want je zit niet voor niets in de plusgroep. Durf die uitdaging aan te gaan!



## Julie gaan een eigengemaakt product verkopen op een jaarmarkt.

Een aantal voorbeelden hiervan kunnen zijn:

- Pizza's / pizzapunten, belegde broodjes
- Eigengemaakte jam, appelmoes of andere lekkere hapjes etc.
- Eigen creaties zoals; robotjes/autootjes van blik, viltpoppetjes.

### Lees eerst de 7 onderstaande stappen helemaal door!

1. Bedenk wat jij wilt gaan maken en verkopen.  
Volg hierbij de stappen op werk-instructieblad 1 (blz. 3 en 4) en vul deze in.
2. Probeer in te schatten **hoeveel producten** je op een dag kunt verkopen. Dit schrijf je op.
3. Bedenk **wat** je allemaal nodig hebt en **hoeveel** je nodig hebt aan materiaal of ingrediënten. Vul dit in op werkblad benodigdheden (blz. 5).  
Wil je het kunnen inpakken, denk dan ook aan inpakpapier, pizzadoos, jampotjes enz.
4. Kijk op internet *waar* je die producten kan kopen en wat het kost. Je hebt bijvoorbeeld de website van Albert Heijn, de Jumbo, Blokker.  
Koop voordelig en let op de prijs want je wilt er zoveel mogelijk aan verdienen!  
Vul de inkooplijst in op blz. 6.
5. We gaan kijken wat het allemaal gaat kosten. Lees goed hoe je dat moet doen op het uitlegblad kostenberekening (blz. 7 en 8). Hierbij zal ik jullie helpen. Daarna vullen jullie op blz. 9 het schema **Kostenberekening** in.  
**Bereken ook de bijkomende kosten**, zoals bv. verpakkingsmateriaal.



6. **Doe marktonderzoek en vraag een reële prijs:** Voor welke prijs wil je jouw product verkopen? Te dure producten verkopen niet goed. Maar als je er te weinig geld voor vraagt dan houdt je er te weinig aan over. De kosten moet je er ook uit krijgen en je hebt er tijd en energie in gestoken. Dit mag ook betaald worden!

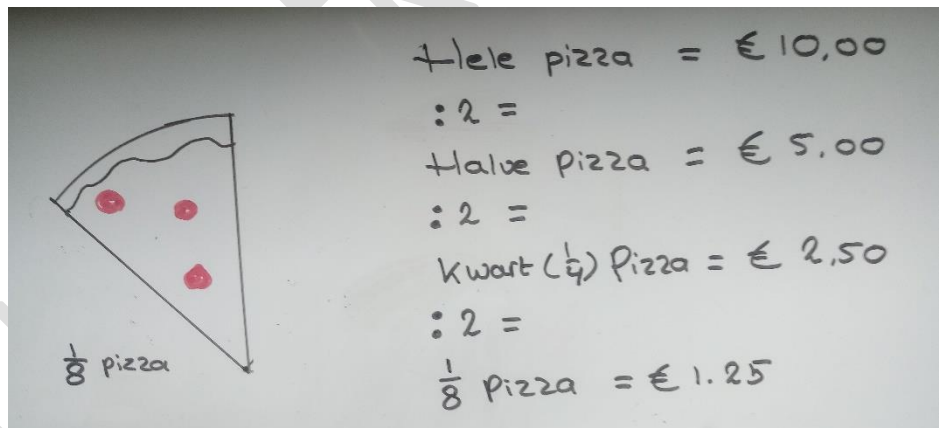
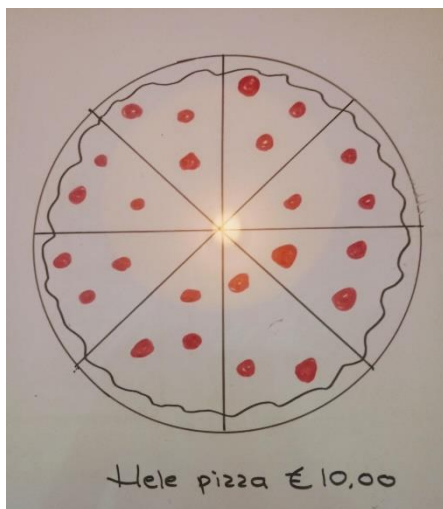
Stel, de maakprijs van één pizza is €2,50.

Pizza's kosten gemiddeld €10,-. Ik kan er dan:  $€10,00 - €2,50 = €7,50$  aan verdienen. Daar gaat nog een pizzadoos vanaf van €1,00 = €6,50 winst per pizza.



Verkoop je pizzapuntjes en er gaan 8 puntjes uit een pizza, dan reken je uit wat het kost om 1 puntje te maken en wat je verkoopprijs van 1 puntje moet worden. Je hebt voor een puntje geen pizzadoos nodig natuurlijk, maar een servetje of een papieren bordje. ( Want we gebruiken natuurlijk géén plastic!).

Breuken, Hoe doe je dat ook alweer?  
Voorbeeld:



**Neem mijn voorbeelden niet over, maar wees zelf creatief en bedenk andere producten en bedragen!**

Vul eerst werk-instructieblad 1 in. Veel succes met jullie onderneming!

Juf Paulien

## Werkblad / instructieblad 1



### Wat wordt jouw marktproduct?

1. **Verdiep je in het product** zodat je weet wat je allemaal moet kopen en hoe je het product moet maken. Heb je bv. een recept? Een instructiefilmpje of voorbeeldblad? Kijk gerust op Internet!

### Vraag je het volgende af: is het haalbaar?

Als je dure materialen of ingrediënten nodig hebt kun je het dan nog voor een redelijke prijs verkopen en er winst op maken?  
Kost het niet teveel tijd om het te maken?

2. **Hoeveel denk je dat je ongeveer kunt verkopen op één dag?** Zoveel moet je maken en dat aantal is je uitgangspunt.

Geschat aantal:

3. Schrijf naar aanleiding van het recept, bouwtekening etc. op wat je allemaal nodig hebt aan ingrediënten of materiaal. Vul dit in op **werkblad benodigdheden**. Houd rekening met het aantal dat je gaat maken.
4. Kijk op internet bij welke winkels je de materialen/ingrediënten (over het algemeen) het goedkoopst kunt krijgen. Let op de verhouding prijs/hoeveelheid of prijs/gewicht.

### Voordeligste winkels:

- 1.
- 2.
- 3.

Vul daarna de **inkooplijst** in op blz. 6.

5. Reken uit wat je per product nodig hebt en wat de kosten zijn per product. Doe dit op het **werkblad kostenberekening**.



6. **Wat wordt je verkoopprijs nu je de kosten hebt berekend?**

Is dit een redelijke prijs? Kun je er winst op maken? Stel je verkoopprijs vast en bereken je winst per product.

Stel, de kostprijs (= maakprijs) van één pizza is €3,10. Pizza's kosten gemiddeld €10,-. Ik kan er dan:  $€10,00 - €3,10 = €6,90$  aan verdienen. Daar gaat nog een pizzadoos vanaf van €1,00 = € 5,90 winst per pizza. Verkoop je alle 15 dan heb je  $15 \times €6,90 = €103,50$  winst.

**Doe marktonderzoek:** Wat is een redelijke verkoopprijs voor je product?

Wat vragen anderen voor zoiets als dat jij maakt? Kijk op Internet.

Gemiddelde prijs: €

Mijn prijs:€

7. **Ga je product 'verkopen':**

Laat mij en 6 andere juffen/meesters een bestelling 'op papier' doen zodat je uiteindelijk de **resultatenrekening** kunnen invullen.

**Je weet dan precies hoeveel winst of verlies je hebt gemaakt!**



**Winst**



**Verlies**



# Inkooplijst

Mijn marktproduct:

		Aantal x prijs per stuk = totaal		
Waar koop ik het?	Wat koop ik?	Aantal	Prijs per stuk	Totaal €
Naam winkel:	Artikel			
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
Totaal				

Stel: je maakt 10 pizza's. Je hebt 10 x 250 gram nodig = 2500 gram meel. Je moet 3 pakken meel kopen van 1000 gram. Je houdt een half pak meel over.

## Werkblad kostenberekening: uitleg

### Voorbeeld:

Ik ga pizza's verkopen. Eerst schrijf ik in kolom 1 op wat voor ingrediënten ik nodig heb voor één pizza.

Kolom 1		Kolom 2	Kolom 3
Wat heb ik nodig?		Hoeveel heb ik nodig?	Wat kost dat?
Meel.		250 gram	€ 0,20
Gist		1 zakje	€ 0,20
Tomaatjes		3	€ 0,16
Ingrediënt 4			€ 0,45
Ingrediënt 5			€ 1,15
Pizzadozen		15	€ 0,95
Kostprijs per pizza			€ 3,11 = afgerond € <b>3,10</b>
Kostprijs voor alle 15 pizza's			€ 3,10 x 15 = € <b>46,50</b>

Nu ik dit heb ingevuld moet ik berekenen wat de kosten zijn en zet dat in kolom 2. Groep 5 mag een rekenmachine gebruiken voor de grote sommen. maar EERST zelf proberen!

### Meel

Stel ik heb een pak meel gekocht van 1000 gram en die kost € 0,80.

Ik gebruik 250 gram. Dat is  $\frac{1}{4}$  deel van een pak meel.

Ik moet dan € 0,80 cent delen door 4.

$80 \text{ cent} : 4 = 20 \text{ cent}$ . In **kolom 3** komt achter meel te staan: € 0,20

### Gist

Ik heb 1 zakje gist nodig. Maar er zitten 3 zakjes gist in één verpakking.

Als de verpakking met zakjes gist bijvoorbeeld € 0,58 cent kost, maak het jezelf dan niet moeilijk en rond het bedrag gewoon af op € 0,60 cent.

€ 0,60 deel je door 3, want er zitten 3 zakjes in.

$60 \text{ cent} : 3 = 20$

### Tomaatjes

Je hebt 5 tomaten nodig. Een schaal tomaten kost € 1.59. Rond dit af op €1,60

Tel het aantal tomaten die op de schaal liggen. Stel het zijn er 10.

Als je 1 tomaat per pizza nodig hebt bereken je het als volgt:  $\text{€}1,60 : 10 = \text{€}0,16$

### **Pizzadozen**

Ik heb er 15 nodig. Deze kosten €0,95 per stuk. Deze moet ik ook meerekenen.

- **Tel nu alle kosten bij elkaar op. Dit is de kostprijs per Pizza.**
- **Maak je 15 pizza's dan doe je dat keer 15.**  
Dat is in dit geval:  $€ 3,10 \times 15 = €46,50$  aan totale kosten.

**Dan je kostenberekening klaar!**





## Kostenberekening

Kolom 1	Kolom 2	Kolom 3
Wat heb ik nodig?	Hoeveel heb ik nodig?	Wat kost dat?
1.	1.	€
2.	2.	€
3.	3.	€
4.	4.	€
5.	5.	€
6.	6.	€
7.	7.	€
8.	8.	€
9.	9.	€
10.	10	€
Kostprijs		€
Kostprijs voor alle . . producten		€      x      = €



## Nu kan je verkoop beginnen!

Laat mij en 6 andere juffen/meesters een bestelling 'op papier' doen zodat je uiteindelijk de **resultatenrekening** kunnen invullen.

1. Leg uit met wat voor soort opdracht je bezig bent.
2. Vertel dat je 'op papier', dus niet 'in het echt' producten verkoopt die je graag aan hen wilt verkopen.
3. Vertel wat voor producten je hebt en wat ze kosten.
4. Noteer duidelijk welke juf, meester, vader, moeder wat van je heeft gekocht.  
Bv, juf Paulien heeft 3 pizzapunten gekocht. Een pizzapunt kost € 1,25.  
 $3 \times €1,25 = €3,75$ .

Je schrijft op: Juf Paulien 3 pizzapunten € 3,75 enz.

**Denk er goed om dat je niet méér producten kunt verkopen dan dat je hebt gemaakt!**



Wie koopt er?	Wat koopt de klant?	Bedrag
		€
		€
		€
		€
		€
		€
		€

	€
--	---

## Resultatenrekening uitleg

Nu gaan we de resultatenrekening invullen om te zien of je winst hebt gemaakt.

- Schrijf eerst al jouw kosten (boodschappen) op, bovenin de resultatenrekening ,op blz.11. Gebruik hiervoor je de inkooplijst op blz. 6 want daar heb je alles al een keer ingevuld.



Gekochte producten	aantal	Prijs per stuk	Totaal
meel	3 pakken	€0,80	€ 2,40
gist	5 pakjes <i>(in elk pakje zitten 3 zakjes =15 zakjes. Ik heb 15 nodig voor 15 pizza's)</i>	€0,60	€3,00

- Schrijf onderin de resultatenrekening alles op wat je hebt verkocht.  
Bij punt 1 zet je bijvoorbeeld pizzapuntjes, bij punt 2 hele pizza's (zie schema hieronder:



Verkochte producten Omschrijving	Prijs per stuk	Aantal	Totaal
1. Pizzapuntjes	€ 1,25	3	€ 3,75
2. Pizza heel	€10,00	7	€ 70,00

## Resultatenrekening

Een resultatenrekening vul je in om te zien of je of je winst of verlies hebt gemaakt. Het geeft ook inzicht in je uitgaven en inkomsten, dus wat je hebt gekocht en verkocht.

We zetten dit in een schema:

Gekochte producten (je boodschappen) Omschrijving	Prijs per stuk	Aantal	Totaal
1.			€
2.			€
3.			€
4.			€
5.			€
6.			€
7.			€
8.			€
9.			€
10.			€
<b>Totale kosten</b>			<b>€</b>
Verkochte producten Omschrijving	Prijs per stuk	Aantal	Totaal
1.			€
2.			€
3.			€
Totaal ontvangen:			€
Totale kosten :			€ -
Netto winst/verlies:			€

Ben jij een goede ondernemer?

