

Ergebnisse Teamcup der Systemgastronomie 2024

Team	Theorie	Theorie Rang	Endprodukt	Wareneinsatz-Kalkulation	Sensorik	Herstellungsprozess	Bier-service	Marketing	Distribution	Personal	Kartenzahlung	PraxisRang	Gesamtsumme	Gesamtplatzierung
1	61,8	9	66,7	100	0	75	71	76,9	40	22,8	0	19	51,60	18
2	69,5	2	83,3	80	80	90	86	76,9	0	74,6	80	5	74,53	3
3	60,4	12	83,3	70	100	80	64	61,5	40	69,3	100	4	72,34	5
4	45,8	19	83,3	90	100	95	64	61,5	100	63,2	100	1	73,72	4
5	52,4	18	100,0	0	60	75	0	38,5	80	50,9	0	21	46,31	20
6	64,7	5	83,3	70	60	90	79	76,9	80	57,0	40	7	68,76	7
7	26,4	22	83,3	60	40	75	0	46,2	0	79,8	40	18	43,39	22
8	56,3	15	83,3	40	33	60	71	53,8	0	37,7	0	22	47,23	19
9	55,8	16	83,3	60	80	80	57	61,5	100	55,3	40	11	63,98	13
10	64,0	7	83,3	10	20	90	64	46,2	100	36,0	0	17	53,38	16
11	67,2	3	100,0	70	80	80	79	69,2	100	55,3	80	3	75,43	2
12	63,1	8	83,3	0	40	75	64	61,5	80	78,1	40	14	61,05	14
13	39,8	21	66,7	90	20	75	50	30,8	60	85,1	40	16	52,61	17
14	55,0	17	33,3	0	60	80	50	0,0	100	69,3	100	15	56,95	15
15	43,1	20	66,7	50	40	80	0	69,2	100	35,1	0	20	44,64	21
16	65,3	4	66,7	50	40	75	71	84,6	0	65,8	100	12	66,09	10
17	0,0	23	0,0	0	0	0	0	0,0	0	0,0	0	23	0,00	23
18	60,9	11	83,3	95	87	85	57	61,5	80	69,3	60	6	70,48	6
19	73,2	1	100,0	90	100	100	71	69,2	100	77,2	40	2	79,19	1
20	58,7	14	83,3	40	100	40	71	61,5	60	72,8	60	13	64,09	12
21	59,0	13	66,7	95	33	85	29	69,2	80	59,2	100	10	65,17	11
22	64,5	6	83,3	90	33	85	79	84,6	0	41,2	100	9	68,05	8
23	61,1	10	66,7	90	40	90	79	76,9	80	70,2	40	8	67,23	9