

Kalkulation Gästebewirtung

Warenkosten + Betriebskosten + Gewinn = Verkaufspreis

Warenkosten + Bruttoerfolg = Verkaufspreis
(Betriebskosten + Gewinn)

Warenkosten	=	33.3 %
+ Bruttoerfolg	=	66.6 %
= Verkaufspreis	=	100 %

Die prozentuale Aufteilung von Warenkosten und Bruttoerfolg ist abhängig von den Betriebskosten.

In den Betriebskosten enthalten sind:

- Investitionen in Räume, Geräte und Maschinen
- Kosten der Produktion wie Abschreibungen, Zinsen, Instandhaltung, Werbung, Telefon, Internet, Versicherung, Fahrzeugkosten, Energie, Wasser
- Gedecke, Arbeitszeit und Präsenzzeit

Im Gastgewerbe rechnet man für den Bruttoerfolg üblicherweise mit sogenannten Faktoren. Die Warenkosten (ca. $\frac{1}{3}$) und der Faktor (ca. $\frac{2}{3}$) werden multipliziert.

Warenkosten X Faktor = Verkaufspreis

Das Gastgewerbe rechnet mit folgenden Faktoren:

2.0 – 2.5	reine Handelsware z.B. heisser Schinken vom Metzger
3.0	wenig arbeitsintensiv einfaches Menü oder Buffet
3.3	mittel arbeitsintensiv aufwändiges Menü mit mehreren Gängen
3.6 – 3.8	stark arbeitsintensiv sehr aufwändiges Menü mit vielen Gängen

Die errechneten Verkaufspreise sollten laufend mit anderen Anbietern verglichen werden!