

Kalkulation Gästebewirtung

Warenkosten + Betriebskosten + Gewinn = Verkaufspreis

Warenkosten + Bruttoerfolg
(Betriebskosten + Gewinn) = Verkaufspreis

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!

Das Formular „Kalkulationshilfe für die Verpflegung von Gästen auf dem Bauernhof“ kann bei liselotte.keller@bd.zh.ch bezogen werden.