

## Merkblatt für die Küchenkalkulation

### Kalkulation – einfach & verständlich

#### Warum wir rechnen

- Damit das Essen bezahlbar bleibt
- Damit Qualität, Nachhaltigkeit und Gesundheit möglich ist
- Damit wir wissen, wo Geld verloren geht

👉 **Kalkulation hilft uns im Küchenalltag – nicht im Büro!**

---

#### Was kostet ein Essen?

Ein Essen besteht immer aus:

- ✓ Lebensmittel
- ✓ Arbeitszeit/Personal
- ✓ Strom, Wasser, Müll, Geräte
- ✓ Gewinn
- ✓ Mehrwertsteuer

**Alles zusammen = Preis pro Portion**

---

#### Wichtige Begriffe (ganz kurz)

##### Netto

Preis ohne Mehrwertsteuer

##### Brutto

Preis mit Mehrwertsteuer (das wird am Ende bezahlt)

##### Wareneinsatz

Kosten für alle Zutaten

##### Überschuss

Geld für Reparaturen, neue Geräte oder bessere Qualität

---

## Wie wir im Alltag Geld sparen (ohne Qualität zu verlieren)

### Beim Einkauf

- Preise vergleichen
- Angebote nutzen
- Große Mengen sind oft günstiger
- Hülsenfrüchte lieber selbst kochen
- Teure Zutaten teilweise ersetzen

### Bei der Arbeit

- Arbeitsabläufe planen
- Rezepte entwickeln, nutzen und regelmäßig anpassen
- Wartezeiten sinnvoll nutzen
- Geräte richtig einsetzen
- Energie sparen (Ofen, Maschinen)
- Gute Teamarbeit

### Bei der Speisenplanung alle Punkte immer mitdenken!

---

### Merksatz

👉 **Nicht billig kochen – sondern schlau kochen**