

## Einfache Küchenkalkulation – kurz erklärt

### Worum geht es?

In der Küche müssen wir wissen, **was ein Essen wirklich kostet**.

Nur so können wir gut planen, Geld sparen und trotzdem gutes Essen anbieten.

Ziel ist:

- die Kosten im Blick behalten
- sinnvoll einkaufen
- Arbeit gut organisieren
- Qualität halten oder verbessern

---

### Die Grundidee (ganz einfach)

Der **Verkaufspreis** eines Essens setzt sich aus mehreren Teilen zusammen:

1. **Wareneinsatz**  
→ Was kosten die Lebensmittel?
2. **Personalkosten**  
→ Wie viel Arbeitszeit steckt drin?
3. **Gemeinkosten**  
→ Strom, Wasser, Müll, Geräte, Reinigung usw.
4. **Gewinn**  
→ Geld, das übrig bleibt (z. B. für bessere Qualität, neue Geräte)
5. **Mehrwertsteuer (MWSt.)**  
→ Meist 7 % (Außer Haus Verzehr) oder 19 % (Im Haus Verzehr)

**Alles zusammen ergibt den Preis, den am Ende bezahlt wird.**

---

## Beispiel aus dem Küchenalltag

Ein Essen kostet ohne Steuer (**netto**):

- Lebensmittel: 1,40 €
- Personal: 1,00 €
- Gemeinkosten: 0,84 €
- Überschuss: 0,12 €

→ **Netto-Kosten gesamt: 3,36 €**

Dazu kommt die Mehrwertsteuer (z. B. 19 % = 0,64 €)

→ **Verkaufspreis: 4,00 € brutto**

---

## Wichtige Begriffe – einfach erklärt

### Netto

Preis ohne Mehrwertsteuer.

### Brutto

Preis mit Mehrwertsteuer (das, was bezahlt wird).

### Mehrwertsteuer (MWSt.)

Steuer, die wir einnehmen und weitergeben (durchlaufender Posten)

Sie bleibt **nicht** in der Küche.

### Gewinn

Geld, das nach allen Kosten übrig bleibt.

Kann genutzt werden für:

- bessere Lebensmittel
  - Geräte
  - mehr Personal
-

## Im Alltag Kosten steuern – so geht's

### 1. Beim Einkauf (Wareneinsatz)

- Preise vergleichen
- Angebote nutzen
- Große Mengen günstiger einkaufen
- Manche Produkte selbst machen statt fertig kaufen
- Teure Zutaten teilweise ersetzen (z. B. Bohnen statt mehr Käse)

→ Kleine Änderungen sparen viel Geld – besonders bei vielen Portionen.

---

### 2. Bei der Zubereitung (Personal & Energie)

- Arbeitsabläufe gut planen
- Geräte sinnvoll einsetzen (z. B. Knetmaschine)
- Wartezeiten nutzen (Teigruhe = andere Aufgaben erledigen)
- Ofen und Geräte energiesparend nutzen
- Gute Aufgabenverteilung im Team

→ Gute Organisation spart Zeit, Energie und Geld.

---

### Fertigprodukt oder selbst kochen?

- Fertigprodukte wirken oft einfacher
- Sie sind aber häufig **teurer** und **weniger flexibel**
- Beim Selberkochen können wir:
  - Qualität steuern
  - Zutaten anpassen
  - Kosten besser kontrollieren

→ Selbst gekocht ist oft günstiger **und** besser – da an individuelle Begebenheiten angepasst!

---

## Rückkalkulation – von hinten gerechnet

Wenn der Preis feststeht (z. B. 4,00 € pro Essen), fragen wir:

### 👉 Wie teuer dürfen die Lebensmittel maximal sein?

So sehen wir:

- ob ein Gericht wirtschaftlich ist
- wo wir etwas verbessern können

---

## Wichtig zum Schluss

Kalkulation funktioniert nur gut, wenn:

- Küche, Leitung und Träger zusammenarbeiten
- Kosten offen besprochen werden
- regelmäßig geprüft wird, was gut läuft und was nicht
- mit Rezepten gearbeitet wird.

**Kalkulieren heißt nicht sparen um jeden Preis,  
sondern bewusst und sinnvoll mit Geld umgehen, für mehr Qualität, Nachhaltigkeit  
und gesundheit.**