Rezeptrechner

Vorlage zum Ausfüllen

Für Gastronomie, Catering & Kantinen

Welche Kalkulation passt zu dir?

Aufschlag oder Deckungsbeitrag: 6 Fragen, eine klare Empfehlung

Kreuze bei jeder Frage die Antwort an, die am ehesten passt. A steht für Aufschlagskalkulation, D für Deckungsbeitragskalkulation.

1. Wer legt deine Verkaufspreise fest?

☐ ich selbst **A** ☐ Auftraggeber, Vertrag oder Träger **D**

2. Kannst du für jedes Gericht einen eigenen Preis festlegen?

☐ ja, jedes Gericht hat seinen Preis **A** ☐ nein, ein Preis gilt für alle **D**

3. Wie oft kannst du deine Preise ändern?

☐ jederzeit oder mit jeder neuen Karte **A** ☐ selten, z. B. einmal im Jahr oder per Vertrag **D**

4. Gibt es einen festen Preis pro Menü oder pro Person?

☐ nein **A** ☐ ja, z. B. Essenspreis oder Verpflegungssatz **D**

5. Wechseln deine Gerichte täglich, der Preis bleibt aber gleich?

☐ nein, feste Karte **A** ☐ ja, z. B. Wochenplan oder Mittagstisch **D**

6. Was willst du vor allem wissen?

☐ Was muss mein Gericht kosten? **A** ☐ Wie viel darf mein Gericht kosten? **D**

Zähle deine Kreuze: **A:** _____ **D:** _____

Mehr A: Aufschlagskalkulation

Du legst den Preis fest. Rechne von den Kosten zum Verkaufspreis: Wareneinsatz, Arbeitsaufwand und Fixkosten plus Gewinnaufschlag.
Prüfe die Wareneinsatzquote: Ziel 25 bis 35 %.

Weiter mit der Vorlage „Preis-Check“

Mehr D: Deckungsbeitragskalkulation

Der Preis steht fest. Rechne vom Preis rückwärts: Netto-Preis minus Ziel-Deckungsbeitrag ergibt dein Budget für den Wareneinsatz pro Gericht oder pro Person. Daran misst du jede Woche.

Weiter mit der Vorlage „Deckungsbeitrag“

Gleichstand? Entscheidend ist Frage 4: Gibt es einen festen Preis pro Menü oder Person, nimm die Deckungsbeitragskalkulation.

Meine Methode: ☐ Aufschlagskalkulation ☐ Deckungsbeitragskalkulation

Im Rezeptrechner kannst du in der Preiskalkulation jedes Rezepts zwischen Verkaufspreis und Deckungsbeitrag umschalten.

Kostenlos ausprobieren **www.rezeptrechner.de**

Vereinfachte Darstellung · Beispielwerte