Rezeptrechner

Vorlage zum Ausfüllen

Für Kantinen, Mittagstisch & Catering

# Deckungsbeitrag: Budget festlegen

Vom festen Verkaufspreis zum Wareneinsatz, der im Schnitt drin ist

## 1. Dein Verkaufspreis

Der Preis gilt ☐ pro Gericht ☐ pro Menü oder Person

| Schritt | Zum Ausfüllen | Beispiel |
|---|---|---|
| Verkaufspreis brutto | | 5,90 € |
| Netto-Preis (brutto ÷ 1,07) | | 5,51 € |

## 2. Ziel-Deckungsbeitrag festlegen

Der Deckungsbeitrag muss Fixkosten, Arbeitsaufwand und Gewinn tragen. Grobe Orientierung, bitte an deine eigenen Kosten anpassen:

| Betrieb | Ziel-Deckungsbeitrag | Wareneinsatz dann |
|---|---|---|
| Restaurant, Café, Mittagstisch | 65 bis 75 % | 25 bis 35 % |
| Catering | 55 bis 65 % | 35 bis 45 % |
| Kantine, Gemeinschaftsverpflegung | 45 bis 55 % | 45 bis 55 % |

| | | |
|---|---|---|
| Mein Ziel-Deckungsbeitrag | | 49 % |
| Deckungsbeitrag in € (Netto-Preis × Ziel) | | 2,71 € |
| **Budget Wareneinsatz (Netto-Preis – Deckungsbeitrag)** | | **2,80 €** |

## 3. Budget aufteilen

| Teil | Anteil | Budget in € | Beispiel |
|---|---|---|---|
| Vorspeise oder Suppe | | | 18 % · 0,50 € |
| Hauptgericht | | | 71 % · 2,00 € |
| Dessert | | | 11 % · 0,30 € |
| **Summe** | **100 %** | | **2,80 €** |

**Mein Wareneinsatz im Schnitt pro Gericht oder Person:** _____ **€**

**Das ist deine Messgröße**

Liegt dein Wareneinsatz im Wochenschnitt darunter, hast du deinen Ziel-Deckungsbeitrag erreicht. Prüfen kannst du das mit der Vorlage „Wochen-Check“.

Den Wareneinsatz pro Portion jedes Gerichts und jeder Komponente berechnet dir der Rezeptrechner aus deinen Rezepten und Einkaufspreisen.

**Kostenlos ausprobieren** www.rezeptrechner.de

Vereinfachte Darstellung · Beispielwerte