

KALKULATIONS-CHECK SPEISEKARTE

Fünfzehn Prüffragen und ein Kalkulationsschema für jedes Gericht



LÄNDERAUSGABE DEUTSCHLAND · BAUCH FOOD CONCEPT GMBH · STAND OKTOBER 2026

Gehen Sie Ihre Karte Gericht für Gericht durch. Jede Frage, die Sie nicht mit Ja beantworten können, ist ein Hebel für mehr Ertrag. Die Methode dahinter erklärt der Leitfaden „Deckungsbeitrag verstehen“.

A · Rezeptur und Wareneinsatz

☐ 01 Gibt es für jedes Gericht eine schriftliche Rezeptur mit Mengen pro Portion?
Ohne Rezeptur ist jede Kalkulation eine Schätzung.

☐ 02 Sind die Einkaufspreise in den Rezepturen höchstens drei Monate alt?

☐ 03 Sind Verschnitt und Garverlust eingerechnet?
Zum Beispiel bei Fleisch, Fisch, Gemüse und Kräutern.

☐ 04 Sind Beilagen, Saucen, Garnitur, Brot und Butter enthalten?

☐ 05 Werden Wareneinsatz Speisen und Wareneinsatz Getränke getrennt erfasst?
Nur so lässt sich erkennen, wo Abweichungen entstehen.

B · Arbeitszeit und Kosten

☐ 06 Kennen Sie die Arbeitsminuten pro Portion, einschließlich anteiliger Vorbereitung?

☐ 07 Kennen Sie Ihren Stundensatz pro produktiver Arbeitsstunde?
Personalkosten der Küche geteilt durch tatsächlich gearbeitete Stunden. Der gesetzliche Mindestlohn von 13,90 € je Stunde ist nur die Untergrenze des Bruttolohns [1].

☐ 08 Ist der Anstieg des Mindestlohns auf 14,60 € zum 1.1.2027 in Ihrer Planung berücksichtigt?
[1]

☐ 09 Kennen Sie Ihre monatlichen Fix- und Gemeinkosten und den Anteil, den die Speisen tragen?

☐ 10 Kennen Sie die Selbstkosten jedes Gerichts, also Ware plus Arbeit plus Fixkostenanteil?

C · Preis und Karte

- ☐ 11 Liegt jeder Kartenpreis über den Selbstkosten inklusive Mehrwertsteuer?
- ☐ 12 Kennen Sie den Deckungsbeitrag II jedes Gerichts als Geldbetrag?
Entscheidend ist der Betrag, nicht der Prozentwert [2].
- ☐ 13 Wissen Sie aus der Kasse, welche Gerichte am häufigsten verkauft werden?
Auswertung über mindestens vier Wochen.
- ☐ 14 Ist der richtige Steuersatz berücksichtigt, 7 % für Speisen vor Ort und 19 % für alkoholfreie Getränke? [3]
Pauschalangebote mit Getränken müssen gegebenenfalls aufgeteilt werden. Bitte mit Ihrer Steuerberatung klären.
- ☐ 15 Wird die Karte mindestens zweimal im Jahr nachkalkuliert?
Zusätzlich bei jeder deutlichen Preisänderung im Einkauf und bei jeder Lohnanpassung.

Kalkulationsschema pro Gericht

Die Beispalspalte zeigt den Hauptgang aus dem Leitfaden. Tragen Sie Ihre Werte rechts ein.

Schritt	Rechnung	Beispiel	Ihr Gericht
A Wareneinsatz netto	laut Rezeptur	4,20 €	
B Arbeitskosten	Minuten ÷ 60 × Stundensatz	3,20 €	
C Fixkostenanteil	Fixkosten × Anteil ÷ Portionen	5,63 €	
D Selbstkosten	A + B + C	13,03 €	
E Verkaufspreis netto	D ÷ (1 – Gewinnziel)	14,17 €	
F Verkaufspreis brutto	E × (1 + Steuersatz)	15,16 €	
G Kartenpreis	F sinnvoll gerundet	15,50 €	
H Deckungsbeitrag I	E – A	9,97 €	
I Deckungsbeitrag II	H – B	6,77 €	

Warum sich der Aufwand lohnt

Mit dem pauschalen Faktor 3 läge der Bruttopreis bei 13,48 € und damit unter den Selbstkosten von 13,95 € brutto. Genau diese Lücke macht die Deckungsbeitragskalkulation sichtbar.

Quellen

- [1] Fünfte Verordnung zur Anpassung der Höhe des Mindestlohns (MiLoV5) vom 5.11.2025.
- [2] Wirtschaftskammer Steiermark: Impulsvortrag Preiskalkulation, Deckungsbeitragsstufen.
- [3] IHK Frankfurt am Main: Reduzierter Mehrwertsteuersatz auf Speisen ab 1.1.2026.

Praxiswerte der Bauch Food Concept GmbH sind als solche gekennzeichnet. Sie sind Orientierungswerte aus der Beratungspraxis und keine amtlichen Grenzwerte. Rechenbeispiele sind Modellzahlen, auf das Preisniveau des Landes umgerechnet. Alle Angaben ohne Gewähr, Stand Oktober 2026. Gesetzliche Werte können sich ändern. Steuerliche und rechtliche Fragen klären Sie bitte mit Ihrer Steuerberatung oder Rechtsberatung.