

DECKUNGSBEITRAG VERSTEHEN

Preise kalkulieren nach Ware, Arbeitszeit, Fixkosten und Gewinnziel



LÄNDERAUSGABE DEUTSCHLAND · BAUCH FOOD CONCEPT GMBH · STAND OKTOBER 2026

Dieser Leitfaden erklärt, wie Sie den Preis eines Gerichts nach der Deckungsbeitragsmethode ermitteln. Sie brauchen dafür eine Rezeptur, Ihre Personalkosten, Ihre monatlichen Fixkosten und Ihre Verkaufsmengen. Alle Beispielzahlen entsprechen dem kostenlosen Rechner auf bauchfood.com.

Warum die alten Faustregeln nicht mehr reichen

Entwicklung	Wert	Quelle
Gesetzlicher Mindestlohn je Stunde, 2026, ab 1.1.2027	13,90 € / 14,60 €	[1]
Mehrwertsteuer auf Speisen vor Ort / Getränke	7 % / 19 %	[2]
Arbeitskosten im Gastgewerbe 2022 bis 2025	+ 15,6 %	[3]
Restaurantpreise 2019 bis 2025	+ 36,2 %	[4]
Personalkostenanteil am Umsatz in vielen klassischen Betrieben	über 40 %	[5]

Die Aufschlagskalkulation multipliziert den Wareneinsatz mit einem festen Faktor, zum Beispiel mal drei. Ein Gericht mit viel Handarbeit wird damit genauso behandelt wie ein Gericht, das in einer Minute angerichtet ist. Wenn Personalkosten schneller steigen als Preise, wird diese Ungenauigkeit teuer. Die Deckungsbeitragsrechnung betrachtet jedes Produkt einzeln und bewertet in Geld statt nur in Prozent [6].

Die drei Stufen des Deckungsbeitrags

Stufe	Rechnung	Aussage
Deckungsbeitrag I	Nettoerlös – Wareneinsatz	Was nach den Zutaten übrig bleibt
Deckungsbeitrag II	DB I – Personalkosten	Was nach Ware und Arbeit für Fixkosten und Gewinn bleibt
Deckungsbeitrag III	DB II – Sachkosten	Operatives Ergebnis, international GOP genannt

Stufen nach der Kostenstruktur in der Darstellung der Wirtschaftskammer Steiermark [6]. Für ein einzelnes Gericht rechnen Sie DB I und DB II. DB III betrachten Sie für den ganzen Betrieb oder eine Abteilung.

Schritt für Schritt zum Verkaufspreis

- ☐ 01 Wareneinsatz pro Portion ermitteln
Aus der Rezeptur, mit aktuellen Netto-Einkaufspreisen. Verschnitt, Garverlust, Beilagen, Saucen, Garnitur und Brot gehören dazu.
- ☐ 02 Personalkosten pro Arbeitsstunde ermitteln
Gesamte Personalkosten der Küche eines Monats geteilt durch die produktiven Stunden, also ohne Urlaub, Krankheit und Feiertage. Deshalb liegt der Wert deutlich über dem Stundenlohn. Der gesetzliche Mindestlohn von 13,90 € je Stunde ist nur die Untergrenze des Bruttolohns [1].
- ☐ 03 Arbeitskosten pro Portion berechnen
Arbeitsminuten pro Portion, einschließlich anteiliger Vorbereitung, geteilt durch 60 und mal Stundensatz.
- ☐ 04 Fixkostenanteil pro Portion berechnen
Monatliche Fix- und Gemeinkosten mal den Anteil, den die Speisen tragen sollen, geteilt durch die verkauften Portionen. Den übrigen Anteil tragen die Getränke.
- ☐ 05 Selbstkosten addieren
Ware plus Arbeit plus Fixkostenanteil. Das ist die Preisuntergrenze ohne Gewinn.
- ☐ 06 Gewinnziel einrechnen
Nettopreis = Selbstkosten geteilt durch (1 minus Gewinnziel). Bei 8 % Gewinnziel also Selbstkosten geteilt durch 0,92.
- ☐ 07 Mehrwertsteuer aufschlagen und runden
In Deutschland gelten 7 % auf Speisen vor Ort und 19 % auf alkoholfreie Getränke [2]. Anschließend auf einen marktüblichen Kartenpreis runden, im Zweifel nach oben.

Rechenbeispiel Hauptgang

Position	Rechnung	Betrag
Wareneinsatz	laut Rezeptur	4,20 €
Arbeitskosten	8 Min. ÷ 60 × 24,00 €	3,20 €
Fixkostenanteil	26.000 € × 65 % ÷ 3.000 Portionen	5,63 €
Selbstkosten	Summe	13,03 €
Verkaufspreis netto	13,03 € ÷ 0,92 (Gewinnziel 8 %)	14,17 €
Mehrwertsteuer 7 %	Speisen	0,99 €
Verkaufspreis brutto	rechnerisch	15,16 €
Kartenpreis	aufgerundet	15,50 €
Deckungsbeitrag I	Nettopreis – Ware	9,97 €
Deckungsbeitrag II	DB I – Arbeitskosten	6,77 €

4,20 €	3,20 €	5,63 €	1,13 €
Ware	Arbeitszeit	Fixkostenanteil	Gewinn

Zum Vergleich: Mit Faktor 3 auf den Wareneinsatz ergäbe sich ein Bruttopreis von 13,48 €. Das liegt unter den Selbstkosten von 13,95 € brutto. Jede Portion würde Geld kosten.

Geldbetrag schlägt Prozent

Ein niedriger Wareneinsatz in Prozent heißt nicht, dass ein Produkt viel einbringt. Das Beispiel der Wirtschaftskammer Steiermark zeigt es [6], in Euro:

Produkt	Wareneinsatz	Deckungsbeitrag
Tee	6 %	2,35 €
Rotwein	38 %	2,60 €

Nach Prozent wirkt der Tee profitabler, in Geld bringt der Rotwein mehr. Prozentwerte eignen sich zur Beobachtung, entschieden wird in Geld.

Preis wirkt stärker als Menge

Im Rechenbeispiel der Wirtschaftskammer Steiermark erhöht eine Preiserhöhung um 5 % den Deckungsbeitrag II um 15 %, eine Mengensteigerung um 5 % dagegen nur um 10 % [6]. Der Grund: Mehr Preis kostet keine zusätzliche Ware, mehr Menge schon. Die genauen Werte hängen von Ihrer Kostenstruktur ab, die Richtung gilt allgemein.

Die Karte nach Deckungsbeitrag sortieren

Ordnen Sie jedes Gericht nach zwei Fragen ein: Wird es oft verkauft? Liegt sein Deckungsbeitrag II über dem Durchschnitt der Karte? Grundlage sind die Kassendaten von mindestens vier Wochen.

Gruppe	Verkauf	DB II	Vorgehen
Stars	häufig	hoch	Sichtbar platzieren, Qualität und Portion sichern, Preis halten
Renner	häufig	niedrig	Rezeptur und Arbeitszeit prüfen, Preis schrittweise anheben
Rätsel	selten	hoch	Besser beschreiben, prominenter platzieren, vom Service empfehlen lassen
Streichkandidaten	selten	niedrig	Ersetzen oder streichen, das entlastet auch Einkauf und Mise en place

Praxistipp

Kalkulieren Sie Ihre fünf meistverkauften Gerichte zuerst, dort wirkt jede Korrektur am stärksten. Danach folgen die Gerichte mit dem höchsten Arbeitsaufwand.

Kalkulationsblatt

Eine Zeile pro Gericht. Fixkostenanteil und Stundensatz ermitteln Sie einmal pro Monat und tragen sie für alle Gerichte gleich ein.

Stundensatz Küche: _____ € / h Fixkostenanteil pro Portion: _____ € Gewinnziel: _____ %

Gericht	Ware €	Min.	Arbeit €	Fix €	Selbstk. €	Netto €	Karte €	DB II €

Quellen

- [1] Fünfte Verordnung zur Anpassung der Höhe des Mindestlohns (MiLoV5) vom 5.11.2025.
- [2] IHK Frankfurt am Main: Reduzierter Mehrwertsteuersatz auf Speisen ab 1.1.2026.
- [3] Eurostat: Arbeitskostenindex Beherbergung und Gastronomie NACE I (lci_r2_a), 2022 und 2025.
- [4] Eurostat: Harmonisierter Verbraucherpreisindex, Restaurants, Cafés u. Ä. (prc_hicp_aind, CP1111), Jahresdurchschnitte 2019 und 2025.
- [5] DEHOGA Bundesverband: Fakten und Argumente für 7 % auf Speisen, Stand 11.7.2025 (Personalkostenanteil).
- [6] Wirtschaftskammer Steiermark: Impulsvortrag Preiskalkulation, Deckungsbeitragsstufen.

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.