

Kalkulieren, bevor ein Preis feststeht

Das erste Blatt bündelt alle Eingaben und Rechenergebnisse. Die sechs Fachblätter bleiben die Eingabeorte: fünf für Angebote, eines für laufende Betriebskosten. Alle Eingabefelder sind zunächst leer.

Welchen Reiter brauche ich?

Gesamtübersicht	Alle Werte der sechs Fachblätter auf einem Blatt
Gericht	Zutatenpreise, Ausbeute und Portionspreis
Catering	Kosten je Gast und feste Kosten einer Veranstaltung
Kochkurs	Kosten je Person sowie Honorar, Vorbereitung und Raum
Produktion	Stückkosten und feste Kosten einer Charge
Beverage	Gebindepreis, Ausbeute und Kosten je Getränk
Betriebskosten	Laufende Kosten je Monat, Jahr und geplanter Einheit

In drei Schritten zur Rechnung

1. In der Gesamtübersicht alle Werte ansehen. Für Eingaben das passende Fachblatt öffnen und dort die Planmenge eintragen. Bei Gericht und Beverage die Bestandteile für die gesamte Planmenge erfassen. Einkaufsmenge und Einsatzmenge müssen je Zeile dieselbe Einheit verwenden.
2. Gelbe Pflichtfelder mit erwarteten Kosten füllen. Variable Kosten gelten je Einheit, feste Kosten für den Auftrag oder die Charge. Nicht anfallende Pflichtkosten mit 0 erfassen. Den gewünschten Überschuss als Gesamtbetrag eintragen.
3. Die Nettopreise oben ablesen. Ein geplanter Verkaufspreis zeigt Ergebnis und Gewinnschwelle. Im Blatt Betriebskosten etwa Miete, Grundpersonal und Versicherungen mit Monatsbetrag oder Jahresbetrag erfassen. Die Kosten je Einheit beruhen auf der selbst gewählten Monatsmenge.

Ein kleines Rechenbeispiel

Ein Kurs mit 12 Personen verursacht beispielhaft 15 € variable Kosten je Person und 300 € feste Kosten. Dazu werden 60 € Überschuss angestrebt. Die Kosten betragen 480 €, der benötigte Nettoumsatz 540 €. Daraus folgt ein rechnerischer Zielpreis von 45 € netto je Person. Diese Zahlen sind nur ein Beispiel, keine Preisempfehlung.

Wichtige Grenzen

Die Vorlage bestimmt weder Marktpreis noch Zahlungsbereitschaft. Betriebskosten nur einmal zuordnen, damit sie im Angebot nicht doppelt zählen. Variable Warenkosten gehören in die Angebotsblätter. Bei gemischten Leistungen mit verschiedenen Umsatzsteuersätzen keinen pauschalen Bruttowert verwenden. Die steuerliche Einordnung vor einem verbindlichen Angebot prüfen.

Methodische Grundlage: IHK Oldenburg, Preisgestaltung in der Gastronomie, 2026. Betriebskosten: IHK Frankfurt, Kostenplanung. Umsatzsteuer: IHK Schwaben. Abgerufen am 28. September 2026.

Arbeitsprobe von Matthias Ahrens. Die Tabelle ist eine allgemeine Vorlage und enthält keine individuellen Betriebsdaten.