

# Teil 2: Die 4-Schritte-Kalkulationsformel

Warum die klassische „Mal-3-Formel“ Ihre Gastronomie langfristig in den Ruin treibt –und wie Sie stattdessen betriebswirtschaftlich absolut sicher kalkulieren.

## Der exakte Zahlen-Check

### SCHRITT 1

#### Der echte Netto-Wareneinsatz

Kalkulieren Sie den exakten Gramm-Preis inklusive Putzverlust und Schwund. Fleisch verliert beispielsweise beim Parieren und Garen massiv an Gewicht – das muss im Einkaufspreis pro Portion eingepreist sein.

### SCHRITT 2

#### Der Gemeinkostenzuschlag (GKZ)

Personalkosten, Pacht, Strom, Versicherung und Reinigungsmittel dürfen nicht geschätzt werden. Sie müssen anteilig über einen präzisen Prozentsatz auf die Ware aufgeschlagen werden.

### SCHRITT 3

#### Der Ziel-Wareneinsatz (*Food Cost %*)

Für eine gesunde, profitable KMU-Gastronomie sollte der Wareneinsatz im Durchschnitt strikt zwischen **28%** und **32%** liegen. Weicht Ihr Wert ab, schrumpft Ihre Nettomarge sofort zusammen.

#### SCHRITT 4

### Die Mehrwertsteuer-Falle vermeiden

Rechnen Sie die gesetzliche Umsatzsteuer (7% oder 19%) immer erst ganz am Ende auf den sauber kalkulierten Netto-Verkaufspreis auf – niemals vorher pauschal verrechnen!

### Merksatz für den Gastro-Erfolg:

Der Gast bezahlt nicht nur die Zutaten auf dem Teller, sondern die gesamte Infrastruktur und Ihre Rendite. Jedes Gericht muss sich selbst tragen.

MiseEnProfit Consulting • [www.mise-en-profit.de](http://www.mise-en-profit.de)