

35€

# GANS FALSCH VERSTANDEN

---

KÜCHENSCHWELLENKALKULATION STATT EK X 3

# WER WAS

---

- Hannes Wild (63)
- Land und Gastwirt vor der Übergabe an die Tochter Johanna
- Im Vierkanterdorf Oftering – Zentralraum zwischen Linz-Wels-Traun
- 20 ha Acker und Wald, Getreide, Mais, Soja, Zuckermais, Zuckerrübe (MR-Betrieb)
- Gasthaus-Heuriger WILD OG gemeinsam mit Tochter als GF – gepachtet von der Gattin
- 110 Sitzplätze innen und außen
- 100% transparente Herkunft der regional bezogenen Zutaten

# KÜCHENSCHWELLEN (KS) KALKULATION

---

- WIR ERRECHNEN DIE GESTEHUNGSKOSTEN IN DER KÜCHE **EK+AK = KS**
- ANSCHLIESSEND ADDIEREN WIR EINEN FIX FESTGELEGTEN **KS-AUFSCHLAG**
- DIE BERECHNUNG ERFOLGT VOM GROSSEN STÜCK HERUNTER **PRO PORTION**
- KLEINE ENTSTEHUNGSGESCHICHTE

# WARUM BESCHÄFTIGEN WIR UNS MIT DER KS?

---

- „Die Küche ist sowieso ein Verlust“
- Aktuelle Preisdebatten z.B. 35€ Gans
- x3 verhindert Qualität und Regionalität
- Arbeitskosten von 11%-70%
- Fairness für Mitarbeiter und Gäste
- Corona hat uns Zeit „geschenkt“



<b>GEGENÜBERSTELLUNG DN zu DG 43,5 Wo x 40 Std = 1740Std/Jahr = 173h/Mon</b>	€ 1.730,00	€ 2.249,00	€ 2.941,00	€ 3.460,00	Brutto je Mon (x 14)
Stundenlohn 173 Std.(40Stdx4,325Wo)	€ 10,00	€ 13,00	€ 17,00	€ 20,00	Brutto je Std lt Lohnzettel
<b>NETTO-BARWERT Dienstnehmer</b>	€ 11,24	€ 13,42	€ 16,68	€ 18,96	DN Netto-Lohn € wirksam je echte A-Std
<b>DIENSTGEBER-BRUTTOKOSTEN</b>	€ 18,07	€ 23,49	€ 30,72	€ 36,14	DG Brutto -Lohnkosten € je echter A-Std
DG-Kosten €/Min	€ 0,30	€ 0,40	€ 0,50	€ 0,60	leicht gerundet

Basis. Muster-Lohnabrechnungen H&P Steuerbüro

# HAUPTSPEISEN: KÜCHENSCHWELLE 4 PREISVARIANTEN

Alle Einkaufspreise sind Rahmenpreise - exklusive 10 %/13% MwSt.

Alle fertigen Speisen sind inkl 10% Ust

Stand 2022\_11\_08

KRUSTENBRATL 4 Schöpfe a 3,5kg		Variante 1		Variante 2		Variante 3		Variante 4	
Verwendete Produkte	EK kg Stk	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €
Schopf mit Schwarte ohne Knochen	14 kg	6,00	84,00	8,00	112,00	10,00	140,00	12,00	168,00
4 x 15 dkg Salz	0,60	0,60	0,36	0,60	0,36	0,60	0,36	0,60	0,36
4 x 3 dkg Knoblauch	0,12	18,20	2,18	18,20	2,18	18,20	2,18	18,20	2,18
4 x 1 dkg Majoran	0,04	54,50	2,18	54,50	2,18	54,50	2,18	54,50	2,18
4 x 2 dkg Kümmel geschr	0,08	13,60	1,09	13,60	1,09	13,60	1,09	13,60	1,09
Saft-Knochen extra	2,0 kg	2,50	5,00	2,50	5,00	2,50	5,00	3,50	7,00
<b>Summe Einkauf</b>			<b>94,81</b>		<b>122,81</b>		<b>150,81</b>		<b>180,81</b>
<b>Arb.-Zeit   Minuten 30 €/h= 0,50 €/min</b>	<b>60 Min</b>		<b>30,00</b>		<b>30,00</b>		<b>30,00</b>		<b>30,00</b>
<b>Hauptgericht fertig zubereitet</b>	<b>9,25 kg Bratl</b>		<b>124,81</b>		<b>152,81</b>		<b>180,81</b>		<b>210,81</b>
<b>Küchenschwellenkosten je Einheit</b>	<b>1 kg</b>	exkl Ust	13,49	exkl Ust	16,52	exkl Ust	19,55	exkl Ust	22,79
		inkl Ust	14,84	inkl Ust	18,17	inkl Ust	21,50	inkl Ust	25,06

SCHWEINSSCHNITZL 18 dkg		Variante 1		Variante 2		Variante 3		Variante 4	
Verwendete Produkte	EK kg Stk	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €
Schweinsschnitzl Packung 20 Stk	3,60	6,50	23,40	8,5	30,6	10,00	36,00	20,00	72
Eier Rieder/Wimmer a 5 dkg ohne Schale	20,00	0,25	5,00	0,25	5,00	0,25	5,00	0,25	5,00
Semmelbrösel Zitterl	0,60	1,85	1,11	1,85	1,11	1,85	1,11	1,85	1,11
Mehl	0,60	1,19	0,74	1,19	0,74	1,19	0,74	1,19	0,74
Mühlvierlter Rapsöl kaltgepresst a 3,-	5,00	3,00	15,00	3,00	15,00	3,00	15,00	3,00	15,00
<b>Summe Einkauf</b>			<b>45,25</b>		<b>52,45</b>		<b>57,85</b>		<b>93,85</b>
<b>Arb.-Zeit   Minuten 30 €/h= 0,50 €/min</b>	<b>50 min</b>		<b>25,00</b>		<b>25,00</b>		<b>25,00</b>		<b>25,00</b>
<b>Hauptgericht fertig zubereitet</b>	<b>20 Stk</b>		<b>70,25</b>		<b>77,45</b>		<b>82,85</b>		<b>118,85</b>
<b>Küchenschwellenkosten je Einheit</b>	<b>1 Stk</b>	exkl Ust	3,51	exkl Ust	3,62	exkl Ust	3,89	exkl Ust	5,94
		inkl Ust	3,86	inkl Ust	3,98	inkl Ust	4,28	inkl Ust	6,54

# HAUPTSPEISEN: KÜCHENSCHWELLE 4 PREISVARIANTEN

Alle Einkaufspreise sind Rahmenpreise - exklusive 10%/13% MwSt.

Alle fertigen Speisen sind inkl 10% Ust

Stand 2022\_11\_08

Nachkalkuliert mit neuen Preisen 28.10.2022

Je Ofen 4 Gänse oder 4 Enten möglich

Alter Stand vor 2022

## WEIDEGANSL UND ENTEN

Ansf. WEIDEGANS 4,6kg

Ansf. WEIDEENTE 2,72kg

Ung. TK-GANS

Verwendete Produkte	EK kg Stk	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €
Gastropreis Langmayr exkl 13%Ust	4,60	9,90	45,54	8,90	24,21
abzüglich Kragen und Innereien	0,90				
Rohe Gans	3,70				
nach Bratverlust 34%	2,39				
Karkassenknochen entfernen	0,45				
1 Gans fertig gebraten, zum Portionieren	1,94	6 P. a 0,32 kg		1,22 kg = 4 P.	
2 Orangen/Gans als Fülle 7 Stk=1kgx€1,6	2,00		0,50		0,30
Gewürze nur geschätzt			1,00		0,70
Ganslfonds je 1Gans	0,65		3,00		2,00
<b>Summe Einkauf</b>			<b>50,04</b>		<b>27,21</b>
<b>Arb.-Zeit   Minuten 30 €/h= 0,50 €/min</b>	<b>32 Min</b>		<b>16,00</b>	<b>20 Min</b>	<b>10,00</b>
<b>Summe Einkauf+Arbeitskosten</b>		<b>6 P a 32 dkg</b>	<b>66,04</b>	<b>4 P a 31 dkg</b>	<b>37,21</b>
<b>Küchenschwellenkosten je Einheit</b>	<b>1 Port</b>	exkl Ust	<b>11,01</b>	exkl Ust	<b>9,30</b>
Arb.zeit für 4 Gänse = 126 Minuten:4=31,5Min	<b>1 Port</b>	inkl Ust	<b>12,10</b>	inkl Ust	<b>10,23</b>

Preis/Einh	Kosten €
3,6kgx€4,5	16,20
4 P. a 32 dkg	
	0,3
	0,7
	2,66
	<b>19,86</b>
<b>20 min</b>	<b>10,00</b>
<b>4 Port</b>	<b>29,86</b>
exkl Ust	<b>7,47</b>
inkl Ust	<b>8,21</b>

# HAUPTSPEISEN KÜCHENSCHWELLE 4 PREISVARIANTEN

Alle Einkaufspreise sind Rahmenpreise - exklusive 10%/13% MwSt.

Alle fertigen Speisen sind inkl 10% Ust

Stand 2022\_11\_08

BACKHAUSJUNGSTIER a 2,75kg/Stk		Variante 1		Variante 2		Variante 3		Variante 4	
Verwendete Produkte	EK kg Stk	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €
Ofen voll GAB 8x2,75 kg	22,00	10,00	220,00	12,00	264,00	14,00	308,00	16,00	352,00
Gewürz kg	0,70	13,60	9,52	13,60	9,52	13,60	9,52	13,60	9,52
1 kg Zwiebel	1,00	2,36	2,36	2,36	2,36	2,36	2,36	2,36	2,36
2 l Rotwein	2,00	3,00	6,00	3,00	6,00	3,00	6,00	3,00	6,00
0,5kg Maizena	0,50	11,80	5,90	11,80	5,90	11,80	5,90	11,80	5,90
<b>Summe Einkauf</b>			<b>243,78</b>		<b>287,78</b>		<b>331,78</b>		<b>375,78</b>
<b>Arb.-Zeit   Minuten 30 €/h = 0,50 €/min</b>	<b>1,5 Std</b>	<b>30,00</b>	<b>45,00</b>	<b>30,00</b>	<b>45,00</b>	<b>30,00</b>	<b>45,00</b>	<b>30,00</b>	<b>45,00</b>
<b>Hauptgericht fertig zubereitet</b>	<b>14,5 kg</b>		<b>288,78</b>		<b>332,78</b>		<b>376,78</b>		<b>420,78</b>
<b>Küchenschwellenkosten je Einheit</b>	<b>1 kg</b>	exkl Ust	19,92	exkl Ust	22,95	exkl Ust	25,98	exkl Ust	29,02
		inkl Ust	21,91	inkl Ust	25,25	inkl Ust	28,58	inkl Ust	31,92



# VOM KS-PREIS ZUM ENDPREIS

Stand 8.11.2022

HAUPTGERICHT OHNE BEILAGEN	EINKAUF PREISE	KÜCHEN- SCHWELLE	BITTE UM EINTRAG			KÜCHEN SCHW. JE PORTION	KÜCHEN SCHW. AUF- SCHLAG	END PREIS
	€ NETTO	€ BRUTTO	Alle Preise Brutto			SUMME		
	Bis-Preise	gerundet						
BEZEICHNUNG	€/kg	€/kg	dkg/Port	€/Port	Beilagen	€	€	€
KRUSTENBRATL 1	6,0	15,00						
KRUSTENBRATL 2	8,0	18,00						
KRUSTENBRATL 3	10,0	21,00						
KRUSTENBRATL 4	15,0	25,00						
BACKHAUSJUNGSTIER 1	11,0	24,00						
BACKHAUSJUNGSTIER 2	14,0	29,00						
BACKHAUSJUNGSTIER 3	17,0	34,00						
BERECHNUNG NACH PORT.	€/kg	€/Port						
WIENER SCHNITZEL 1 18 dkg	6,00	3,40						
WIENER SCHNITZEL 2 18 dkg	8,00	3,80						
WIENER SCHNITZEL 3 18 dkg	10,00	4,10						
WIENER SCHNITZEL 4 18 dkg	12,00	4,50						
WIENER SCHNITZEL 5 18 dkg	15,00	5,10						
WIENER SCHNITZEL 6 18 dkg	18,00	5,70						
WIENER SCHNITZEL 7 18 dkg	22,00	6,50						
WIENER SCHNITZEL 8 18 dkg	25,00	7,10						
WEIDEENTE Langmayr 2,8 kg	8,90	10,30						
WEIDEGANSL Langmayr 4,6 kg	9,90	12,10						
ALTER PREIS 2021								
TIEFKÜHLGANS 3,6kg	4,50	8,20						
BERECHNUNG NACH STK	€/kg	€/Stk						
GRAMMLKNÖDEL	9,99	1,60						

Zuspeisen 25.10.2022		je 10
Küchenschwellenpreise		dkg
Sauerkraut		0,20
Stöcklkraut		0,20
Serviettenknödel	Eine Scheibe	0,23
Erdäpfel	Mischpreis niedr.   hoher Schälverlust	0,40
Erdäpfelsalat		0,60
Erdäpfelsalat	(steirisch mit viel Kernöl)	0,75
Erdäpfel-Gratin		0,90
Rosmarinerdäpfel		0,50
Pommes	1 kg 4,80 33 dkg für Schnitzl = 1,58€	0,50
Erdäpfelschmarrn		0,70
Semmelkren	(Zum Rindfleisch 15 dkg)	0,70
Feldgemüse Winter		0,70
Blaukraut	(zum Ganserl 20 dkg)	0,40
Bratlsaftl	0,1l	0,30

<b>AUFSCHLAG</b> 8.11.2022 <b>NACH KÜCHENSCHWELLE</b>	<b>HAUPT- SPEISEN</b>	<b>VOR- &amp; NACH- SPEISEN</b>	<b>SUPPEN &amp; TORTEN</b>	<b>GETRÄNKE</b> inkl 20% Ust
<b>Tischservice</b>	<b>€ 3,00</b>	<b>€ 1,50</b>	<b>€ 1,00</b>	<b>€ 1,00</b>
<b>Fixe und variable Kosten</b>	<b>€ 3,00</b>	<b>€ 1,50</b>	<b>€ 0,80</b>	<b>€ 0,80</b>
<b>Ansatz für Risiko, Gewinn</b>	<b>€ 3,00</b>	<b>€ 1,50</b>	<b>€ 0,80</b>	<b>€ 0,80</b>
<b>Je Gericht inkl. 10% Mwst.</b>	<b>€ 9,00</b>	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 2,60</b>	<b>€ 2,60</b>

ZEIT- UND KOSTEN FÜR DEN TISCHSERVICE		Dienstgeber-Kosten je Minute			AUFSCHLAG
<b>Je Hauptspeise</b>	Min	€ 0,30	€ 0,40	€ 0,50	<b>ENTSCHEIDUNG</b>
Begrüßung/Smalltalk, Bestellaufnahme bis Kassiervorgang	2,0	bei 14x Monatsbrutto € 1730	bei 14x Monatsbrutto € 2250	bei 14x Monatsbrutto € 2940	
Telleranrichten	1,0				
Teller servieren	1,0				
Tellerabservieren, Vorbereitung, Anteilige tägl. Endreinigung der Küche	2,0				
	<b>6 Min</b>	€ 1,80	€ 2,40	€ 3,00	
	inkl 10% Ust	€ 1,98	€ 2,64	€ 3,30	<b>€ 3,00</b>
<b>Je Getränk</b>	Min				
Bestellaufnahme, Herrichten, Servieren, Kassieren, ...	2 Min	€ 0,60	€ 0,80	€ 1,00	
	inkl 20% Ust	€ 0,72	€ 0,96	€ 1,20	<b>€ 1,00</b>

<b>AUFSCHLAG</b> 8.11.2022 <b>NACH KÜCHENSCHWELLE</b>	<b>HAUPT-SPEISEN</b>	<b>VOR-&amp; NACH-SPEISEN</b>	<b>SUPPEN &amp; TORTEN</b>	<b>GETRÄNKE</b> inkl 20% Ust
<b>Tischservice</b>	<b>€ 3,00</b>	<b>€ 1,50</b>	<b>€ 1,00</b>	<b>€ 1,00</b>
<b>Fixe und variable Kosten</b>	<b>€ 3,00</b>	<b>€ 1,50</b>	<b>€ 0,80</b>	<b>€ 0,80</b>
<b>Ansatz für Risiko, Gewinn</b>	<b>€ 3,00</b>	<b>€ 1,50</b>	<b>€ 0,80</b>	<b>€ 0,80</b>
<b>Je Gericht inkl. 10% MwSt.</b>	<b>€ 9,00</b>	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 2,60</b>	<b>€ 2,60</b>

# FIXE UND VARIABLE KOSTEN

08.11.2022

400m2 Bruttofläche a 15,-€ Miete warm inkl. Einrichtung

Mietwert warm netto je Mon	Kosten netto je Jahr	Kostenanteil inkl. MwSt. je Jahr	Speisen Getränke pro Jahr	<b>KS-AUFSCHLAG</b> inkl MwSt 10/20%
€ 6.000,00	€ 72.000,00			
Strom, Versg., ZA, Rep., sonstiges	€ 28.000,00	Speisen 10% Getränke 20%	Öffnungstage <b>180/Jahr</b> 126 Speisen / Tag 300 Getränke/Tag	je Speise je Getränk
Jahressumme	€ 100.000,00			
Speisen 62%	€ 62.000,00	€ 68.200,00	22.700	€ 3,00
Getränke 38%	€ 38.000,00	€ 43.200,00	54.000	€ 0,80

<b>AUFSCHLAG</b> 8.11.2022 <b>NACH KÜCHENSCHWELLE</b>	<b>HAUPT-SPEISEN</b>	<b>VOR- &amp; NACH-SPEISEN</b>	<b>SUPPEN &amp; TORTEN</b>	<b>GETRÄNKE</b> inkl 20% Ust
Tischservice	€ 3,00	€ 1,50	€ 1,00	€ 1,00
Fixe und variable Kosten	€ 3,00	€ 1,50	€ 0,80	€ 0,80
Ansatz für Risiko, Gewinn	€ 3,00	€ 1,50	€ 0,80	€ 0,80
<b>Je Gericht inkl. 10% MwSt.</b>	<b>€ 9,00</b>	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 2,60</b>	<b>€ 2,60</b>

<b>VOM KS-PREIS ZUM ENDPREIS</b>								
Stand 8.11.2022								
<b>HAUPTGERICHT OHNE BEILAGEN</b>	<b>EINKAUF PREISE € NETTO</b>	<b>KÜCHEN- SCHWELLE € BRUTTO</b>	<b>BITTE UM EINTRAG</b>			<b>KÜCHEN SCHW. JE PORTION</b>	<b>KÜCHEN SCHW. AUF- SCHLAG</b>	<b>END PREIS</b>
			Bis-Preise	gerundet	Alle Preise Brutto			
<b>BEZEICHNUNG</b>	<b>€/kg</b>	<b>€/kg</b>	<b>dkg/Port</b>	<b>€/Port</b>	<b>Beilagen</b>	<b>€</b>	<b>€</b>	<b>€</b>
KRUSTENBRATL 1	6,0	15,00						
KRUSTENBRATL 2	8,0	18,00						
KRUSTENBRATL 3	10,0	21,00						
KRUSTENBRATL 4	15,0	25,00						
BACKHAUSJUNGSTIER 1	11,0	24,00						
BACKHAUSJUNGSTIER 2	14,0	29,00						
BACKHAUSJUNGSTIER 3	17,0	34,00						
<b>BERECHNUNG NACH PORT.</b>	<b>€/kg</b>	<b>€/Port</b>						
WIENER SCHNITZEL 1 18 dkg	6,00	3,40						
WIENER SCHNITZEL 2 18 dkg	8,00	3,80						
WIENER SCHNITZEL 3 18 dkg	10,00	4,10						
WIENER SCHNITZEL 4 18 dkg	12,00	4,50						
WIENER SCHNITZEL 5 18 dkg	15,00	5,10						
WIENER SCHNITZEL 6 18 dkg	18,00	5,70						
WIENER SCHNITZEL 7 18 dkg	22,00	6,50						
WIENER SCHNITZEL 8 18 dkg	25,00	7,10						
WEIDEENTE Langmayr 2,8 kg	8,90	10,30						
WEIDEGANSL Langmayr 4,6 kg	9,90	12,10						
ALTER PREIS 2021								
TIEFKÜHLGANS 3,6kg	4,50	8,20						
<b>BERECHNUNG NACH STK</b>	<b>€/kg</b>	<b>€/Stk</b>						
GRAMMLKNÖDEL	9,99	1,60						

<b>AUFSCHLAG</b> 8.11.2022	<b>HAUPT- SPEISEN</b>	<b>VOR- &amp; NACH- SPEISEN</b>	<b>SUPPEN &amp; TORTEN</b>	<b>GETRÄNKE inkl 20% Ust</b>
<b>NACH KÜCHENSCHWELLE</b>				
<b>Tischservice</b>	<b>€ 3,00</b>	<b>€ 1,50</b>	<b>€ 1,00</b>	<b>€ 1,00</b>
<b>Fixe und variable Kosten</b>	<b>€ 3,00</b>	<b>€ 1,50</b>	<b>€ 0,80</b>	<b>€ 0,80</b>
<b>Ansatz für Risiko, Gewinn</b>	<b>€ 3,00</b>	<b>€ 1,50</b>	<b>€ 0,80</b>	<b>€ 0,80</b>
<b>Je Gericht inkl. 10% Mwst.</b>	<b>€ 9,00</b>	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 2,60</b>	<b>€ 2,60</b>

# WAS BRAUCHT ES?

---

- **Wille und Zeit** „Die Vertiefung sind wir“
- **Aufbereitete Zahlen:** Eigene Aufzeichnungen, Erhebungsblätter, Zeiterfassung, ...  
„Was Du nicht messen kannst, kannst Du nicht steuern.“
- **Kooperation und Austausch** mit Mitarbeitern und Kollegen
- **Aufbereitete Lieferantendaten** z.B. Essenzlisten, Vorkontierungen, ...
- **Fachleute** (z.B. Steuerberater, Kassensystemleute, Programmierer)
- **Unterstützung** aus der Landesvertretung

# DANKE FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT!

+++++

ICH BITTE NUN UM FRAGEN UND KÄRTCHENTAUSCH

---



**Guat & Essn**  
**& Guat Sein**

**Heuriger**  
fia Dirndln & Buam  
Rohrerstraße 6  
Hausleiten  
Oftring

Do 15 - 24  
Fr 17 - 24  
Sa 11 - 24  
So 11 - 21  
& auf  
Wunsch

07221 63892 [Backhaus.at](http://Backhaus.at)



Zum alten Backhaus