

### Ermitteln des Faktors

Zum Ermitteln des Faktors werden folgende Angaben benötigt:

- der Basisverkaufspreis (in CHF oder %)
- die Warenkosten (in CHF oder %)

$$\frac{\text{Basisverkaufspreis (BVP)}}{\text{Warenkosten (WK)}} = \text{Faktor (F)} = \frac{42.50 \text{ (BVP)}}{12.50 \text{ (WK)}} = 3,4 \text{ (F)} = \frac{100\% \text{ (BVP)}}{29,41\% \text{ (WK)}} = 3,4 \text{ (F)}$$

### Beispiele von Speisenkalkulationen

*Kalkulation mit einem gerichtespezifischen Faktor*

Rechnungsbeispiel Broccolicremesuppe

	Abgang in %	Preis/Einheit (CHF/1000 g)	Menge in g brutto	Menge in g netto	Warenkosten 2,5 Liter (CHF)	Warenkosten 1 Liter (CHF)
Butter	0	12.45	30	30	0.37	0.15
Geschälte Zwiebeln	10	1.90	80	72	0.15	0.06
Grüner gerüsteter Lauch	15	2.20	85	72	0.19	0.07
Geschälter Knollensellerie	25	2.40	40	30	0.10	0.04
Gerüsteter Broccoli	40	3.10	1500	900	4.65	1.86
Weissmehl	0	1.80	70	70	0.13	0.05
Gemüsefond	0	1.70	1800	1800	3.06	1.22
Vollrahm 35%	0	6.70	140	140	0.94	0.38
Milch	0	1.80	70	70	0.13	0.05
Abschmecken	–	–	–	–	0.10	0.04
Vollrahm 35%	0	6.70	40	40	0.27	0.11
Gehobelte Mandelkerne	0	14.50	20	20	0.29	0.12
					2,5 Liter	1 Liter
	Warenkosten				10.38	4.15
	Basisverkaufspreis				114.18	45.65
	Bruttoerfolg				103.80	41.50
	Bruttoerfolg in %				90,91	90,91
	Gerichtespezifischer Faktor			11		
	MwSt. 8%				9.13	3.65
	Effektiver Verkaufspreis inkl. MwSt.				123.31	49.30

Rechnungsweg: Warenkosten × gerichtespezifischer Faktor = Basisverkaufspreis (BVP) + MwSt. = effektiver Verkaufspreis

Effektiver Verkaufspreis (EVP) für 1 Liter Broccolicremesuppe: CHF **49.30**

Effektiver Verkaufspreis (EVP) für eine Portion von 2 dl Suppe: CHF **9.86**

Anpassung verkaufspolitischer Preis: CHF **10.50**

Durch den hohen gerichtespezifischen Faktor werden die damit verbundenen Arbeitsaufwände sowie teurere Produkte in anderen Kalkulationen aufgefangen. In diesem Fall wird von einer Mischrechnung gesprochen.

*Kalkulation unter Einbezug der effektiven Produktionszeitkosten*  
Bei einer anderen Art der Verkaufspreisberechnung wird dem Arbeitsaufwand (Produktionskosten) als relevanter Kostengrösse eine besondere Bedeutung zugemessen. Diese Kalkulationsmethode hat gegenüber der traditionellen Kalkulation mit

Faktor den Vorteil, dass nicht mit einem oft gefühlsmässig gesetzten gerichtespezifischen Faktor gearbeitet wird, sondern der effektive Arbeitsaufwand des Gerichts berücksichtigt wird. Auf diese Weise kann eine genauere und realistischere Verkaufspreisgestaltung erreicht werden, bei der jedes Gericht seine eigenen Entstehungskosten abdeckt. Die Folge davon kann sein, dass neu das «Tournedos vom Grill mit Baked Potatoes» günstiger, das arbeitsaufwendige vegetarische Gemüseggericht aber teurer angeboten werden muss. Auch muss der Einsatz von Convenience-Produkten nicht zwingend höhere Verkaufspreise zur Folge haben: Zwar erhöhen sich die Warenkosten unter Umständen, dafür ist der Arbeitsaufwand kleiner. Damit der Arbeitsaufwand in der Kalkulation mitberücksichtigt werden kann, benötigt man die durchschnittlichen Mitarbeiterkosten der Küche pro Stunde bzw. pro Minute.