

## ***Voraussetzung einer Kalkulation***

*Nahrung ist horrend teuer, doch die Preise  
werden noch weiter steigen!*

*Grundnahrungsmittel sind so teuer wie nie,  
doch weitere Preissteigerungen stehen bevor.*

*Kalkulieren war noch nie so wichtig wie jetzt!*

*Ist die FESTLEGUNG von PORTIONGRÖSSEN*

*und die Überwachung der Einhaltung dieser Vorschrift.  
Von Zeit zu Zeit sollten STICHPROBEN gemacht werden,  
ob die Portionvorschriften eingehalten werden.*

*Der ROHAUFSCHLAG kann sowohl als PROZENTSATZ,  
als auch in Form eines festen EURO-BETRAGES  
dazugeschlagen werden.*

*Die Marktsituation erfordert einen  
KÜCHEN-ROHAUFSCHLAG von ... %*

*WES x durchsetzbarer KÜ / RA % = RA in Zahlen*

**Die Aufgabe der Kalkulation:**  
**KONTROLLE des ERTRAGES und NICHT PREISBILDUNG**

**Das Beste Verkaufsangebot ist nur halb soviel wert,  
wenn der Preis nicht stimmt !!**

***PREISE***

*Überhöhte Preise in Einzelfällen können dem preislichen Image der gesamten Branche schaden. Dies gilt auch, wenn - durch ausgeprägt starke Nachfrage - erhöhte Preise sinnvoll erscheinen mögen. Tatsächlich ist dies aber nur kurzfristig von Vorteil: bereits mittelfristig, vor allem aber langfristig wirken sich überhöhte Preise sicher nicht positiv aus.*

Das PREISBEWUSSTSEIN des Gastes ist in der heutigen Zeit besonders stark.  
Der Gast weiß, wieviel Lebensmittel im Geschäft kosten und merkt, ob er im Restaurant übervorteilt wird oder einen fairen Preis bezahlt.

***STEUERDRUCK***

*Jeder Konsument verspürt heute einen gewissen Druck durch hohe Preise, aber auch durch hohe Steuern.  
Der Gastronom darf sich daher nicht allzuviel davon erwarten, wenn er sich - im Vergleich zum Konsumenten - als "besonders steuerbedrückt" darstellt.*

Ohne KALKULATION, ohne VERKAUFSPLANUNG und ohne wirksame KONTROLLE bleibt der Erfolg dem Zufall überlassen !

Das RECHNEN ist neben dem FACHWISSEN das A und O  
auf dem Wege des Berufserfolges!

*Der Weg zum Erfolg im Hotel- und Gaststättengewerbe setzt ein  
vielseitiges Wissen, sowohl fachmännischer als auch kaufmännischer  
Art, voraus.*

Das beste fachliche Können bleibt ohne Erfolg, wenn man  
nicht die Fähigkeit besitzt, kaufmännisch zu denken und  
den Geschäftsablauf im Rahmen der Wirtschaftlichkeit zu sehen!

*Der Küchenchef, der die besten Gerichte herstellt, aber nicht  
in der Lage ist, den richtigen Preis dafür einzusetzen, wird  
sich wenig behaupten können!*