



Kalkulation in der Gastronomie am Beispiel Entrecôte

Rund fünfzig Franken kostet im Restaurant ein Entrecôte mit Beilagen. Beim Metzger wäre es günstiger – doch nur, wenn Sie als Gast nicht alle Kosten mitrechnen.

Die Kräuterbutter auf dem Entrecôte beginnt zu zerlaufen, perfekt gebraten liegt das Stück Fleisch vor Ihnen. Sie nehmen Messer und Gabel zur Hand, schneiden eine saftige Tranche ab. Der Genuss wäre himmlisch, würde nicht plötzlich ein Gedanke auftauchen: Weshalb eigentlich bezahlen Sie im Restaurant für ein zweihundert Gramm schweres Rindfleischstück fast so viel wie beim Metzger für ein ganzes Kilo?

Natürlich bekommt der Wirt das Fleisch nicht umsonst. Und auch die knusprigen Pommes frites dazu, der rote Klecks Ketchup und der unbegriffene Menüsalat verursachen Warenkosten. Sie machen rund 30% des Preises auf der Speisekarte aus. Das sind ungefähr 15 Franken, wenn Sie 50 Franken für Ihr Entrecôte bezahlen.

Stecken Wirte tatsächlich so viel Geld ins «Material»? Michel Péclard, Betreiber mehrerer Restaurants in Zürich und Dozent an der Hotelfachschule in Luzern findet die Zahl realistisch: «Es ist schwierig, die Warenkosten tiefer zu halten. Das gelingt höchstens, wenn man beispielsweise Pizza verkauft oder wenn zweitklassige Ware eingekauft wird», fügt er an.

Die Kellnerin kommt an Ihren Tisch, schenkt Wein nach und fragt, ob das Essen schmecke. Ein zweiter grosser Posten beim Preis des Entrecôtes sind die Personalkosten. «Arbeitet der Gastgeber mit ausgebildeten Servicekräften und Köchen, wendet er für die Löhne der Angestellten gut und gern 40% auf», sagt Michel Péclard. Wer Studenten oder Hilfskräfte beschäftigt – wie beispielsweise ein Fastfood-Lokal – könne hier einsparen.

Bis hierhin kostet das Entrecôte also etwa 35 Franken, rechnen Sie nach, und schneiden sich eine neue Scheibe ab. Wohin fliessen die letzten 15 Franken? Je etwa Fr. 2.50 kosten einerseits Gas, Strom und Wasser; andererseits Geschirr, Besteck und temporäre Einrichtung. «Auf keinen Fall sollte man bei der Einrichtung sparen», ist Gastronom Péclard überzeugt. «Der moderne Gast besucht ein Restaurant nicht mehr in erster Linie, um etwas

zu essen und mit seinem Gegenüber zu kommunizieren, sondern er will unterhalten werden.» Anders gesagt: Beim Metzger kaufen Sie ein Stück Fleisch. Im Restaurant ein ganzes Erlebnis, für Sie und Ihre hoffentlich überaus charmante Begleitung.

Sie sind nun bei einem Betrag von 40 Franken angelangt. Ach ja, die Mehrwertsteuer ... Fürs Gastgewerbe liegt der Satz bei 7,6%, was mit weiteren dreieinhalb Franken zu Buche schlägt. Mindestens so viel muss der Wirt für die Miete rechnen – ob er diese nun einem Vermieter bezahlen muss oder als Kapitalkosten abzieht.

Bleiben drei Franken von der Zeche übrig. Davon bezahlt der Wirt seine Abschreibungen (total 1 Fr.), und im Idealfall kann er sich einen Lohn in etwa gleicher Höhe auszahlen: «Oft bleibt für die Gastgeber selber weniger als 1% des erwirtschafteten Umsatzes übrig», gibt Péclard zu bedenken.

Um die fünfzig voll zu machen, fehlt noch ein Franken. Der Gast nimmt das letzte Pommes frites vom Teller, tunkt das Kartoffelstäbchen in die zerlaufene Kräuterbutter, bestellt die Rechnung. Er bezahlt – wie es heute rund drei Viertel der Gäste tun – mit seiner Kreditkarte. Was den Wirt 2% Kommission kostet. Ihr Wirt hofft eins: Dass Sie zufrieden waren und wiederkommen. Er hat ganz sicher alles dafür unternommen.