Nachkalkulation/Retrograde Kalkulation

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| © MEV76015.jpg |  | Selma führt seit zwei Jahren das Restaurant „Tiroler Eck“ in der Innenstadt. Nun hat ein Mitbewerber eröffnet, mit dem sie in heftiger Konkurrenz steht. Sie will untersuchen wie der neue Mitbewerber, der eine ähnlich gute Küche bietet wie sie, kalkuliert. Dazu hat sie drei Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als Testesser zur Konkurrenz geschickt, die für sie die Speisekarte fotografiert haben und die abschätzen konnten, wie hoch der Materialeinsatz der Speisen ungefähr ist.  |

Beispiel 1: Retrograde Kalkulation

**Zart gebratenes Bauernhendlbrüstchen Nussbutterpüree / Spargelgemüse 23,50 €**

Der Material-Einstandspreis wird von der Testesserin auf € 4.80 geschätzt. Wie hoch ist der Nettorohaufschlag, wenn 10 % Umsatzsteuer und 10 % Gewinn berücksichtigt werden? (Das Lokal beschäftigt Festlöhner, daher kein Bedienungsgeldzuschlag).

**Lösung:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nachkalkulation** |  |  |  |
|   | Rechengang | Betrag | Prozent |
| Einstandspreis |   |  € 4,8  |  100 % |
| + x % Nettorohaufschlag | = 14,62 x 100 / 4,80 =  |  € 14,62  | **305 %** |
| = Grundpreis | = 21,36 - 1,94 |  € 19,42  |  405 % |
| + 10 % Gewinn | = 21,36 x 10 /110 |  € 1,94  |  40 % |
| = Nettopreis | = 23,50 - 2,14 |  € 21,36  |  445 % |
| + 10 % Umsatzsteuer | = 23,50 x 10 / 110 |  € 2,14  |  45 % |
| = Preis laut Speisenkarte |   |  € 23,50  |  490 % |

Seite 2 – Diese Zeile nicht löschen!

Beispiel 2: Retrograde Kalkulation

**Wolfsbarschfilet Pinienkernrisotto / junger Spinat / Tomatensauce 28,50 €**

Berechne den Einstandspreis dieses Gerichts, wenn der Konkurrent mit 418 % NRA kalkuliert.

Lösung:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Wolfsbarschfilet** | Rechengang | Betrag | Prozent |
| Einstandspreis | = 19,01 / 4,18 |  **€ 4,55**  | 100 % |
| + 418 % Nettorohaufschlag | = 23,55 x 4,18 / (1 + 4,18) |  € 19,01  | 418 % |
| = Grundpreis | = 25,91 – 2,36 |  € 23,55  | 518 % |
| + 10 % Gewinn | = 25,91 x 10 / 110 |  € 2,36  | 52 % |
| = Nettopreis | = 23,50 - 2,14 |  € 25,91  | 570 % |
| + 10 % Umsatzsteuer | = 28,50 x 10 / 110 |  € 2,59  | 57 % |
| = Preis laut Speisenkarte |   |  € 28,50  | 627 % |

Beispiel 3: Retrograde Rechnung – Progressiv gelöst

**Cheese Cake Tarte Karamellisiertes Macadamianuss-Eis / Kirschragout 11,50 €**

Wie hoch ist der Einstandspreis bei diesem Nachtisch, wenn mit 450 % NRA und mit 6 % Gewinn kalkuliert wurde?

**Lösung: Progressiv in Prozent gerechnet und mit Schlussrechnung gelöst.**

Man rechnet den Einstandspreis mit 100 % und kalkuliert alle Zuschläge (450 % NRA, 6 % Gewinn und 10 % Umsatzsteuer) dazu und erhält den Preis laut Speisekarte in Prozent. Mittels Schlussrechnung wird auf den Einstandspreis zurückgeschlossen.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Cheese Cake Tarte** | Rechengang | Prozent | Betrag |
| Einstandspreis | = 11,50 x 100 / 641 | 100 % |  **€ 1,79**  |
| + 450 % Nettorohaufschlag |   | 450 % |   |
| = Grundpreis |   | 550 % |   |
| + 6 % Gewinn |   | 33 % |   |
| = Nettopreis |   | 583 % |   |
| + 10 % Umsatzsteuer |   | 58 % |   |
| = Preis laut Speisekarte |   | 641 % |  € 11,50  |

 Diese Zeile nicht löschen!

Beispiel 4: Ermitteln Sie den NRA für ein …

„Carpaccio vom Tiroler Rind Limettenmayonnaise / Rucolasalat / Parmesanspäne / Ofentomaten 14,50 €“,

wenn der Einstandspreis 2,25 € beträgt; Gewinn 5 %, Umsatzsteuer 10 %.

Lösung:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Carpaccio vom Tiroler Rind** | Rechengang | Betrag | Prozent |
| Einstandspreis |   |  € 2,25  |  100 % |
| + x % Nettorohaufschlag | = 10,30 x 100 / 2,25 |  € 10,30  | **458 %** |
| = Grundpreis | = 13,18 - 0,63 |  € 12,55  |  558 % |
| + 5 % Gewinn | = 13,18 x 5 / 105 |  € 0,63  |  28 % |
| = Nettopreis | = 14,50 - 1,32 |  € 13,18  |  586 % |
| + 10 % Umsatzsteuer | = 14,50 x 10 / 110 |  € 1,32  |  59 % |
| = Preis laut Speisenkarte |   |  € 14,50  |  645 % |