

1 Verrechnung verkaufte Menüs im Bistro

Der KK9 vergütet dem CZ ausschliesslich die Kosten pro verkauftes Menü.
 Das CZ trägt das Risiko einer allfälligen Überproduktion.
 Ab 30 verkauften Mittagsmenus rechnet das CZ mit der Deckung seiner Personalkosten.
 Das CZ trägt das Defizit für Küchenpersonal, wenn nur 20 Mittagessen verkauft werden.

Menükalkulation	KK9	CZ	
Materialkosten (32,7%)			6.54
Personalkosten (40%), hälftig getragen		4.00	4.00
Gemeinkosten, hälftig getragen		1.96	1.96
		5.96	12.50
7,7% MWSt.		1.54	
		7.50	12.50
Verkaufspreis			20.00

Nach Abzug von MWSt. + Materialkosten verbleiben dem KK9 und dem CZ pro verkauftem Menü je CHF 6.

2 Verrechnungen verkaufte Getränke im Bistro

Der KK9 kauft alle Getränke über CZ-Gastro ein.
 Dem KK9 verrechneter Preis: 1.2 vom Einkaufspreis (Handling & Verkaufsbeteiligung).
 Gewinnmarge Verkauf KK9: für Kalkulation mind. 50% (50% für Einkauf und MwSt.).
 Pro verkauftem Getränk kann KK9 mit Mindesteinnahmen von CHF 2.00 rechnen (defensive Kalkulation).

3 Verrechnung Zusatzangebote (z.B. Desserts, Gebäck, ...)

Der KK9 kauft Zusatzangebote über CZ-Gastro ein. CZ-Gastro liefert gemäss Bestellung KK9.
 Dem KK9 verrechneter Preis bei Fertigprodukten: 1.2 vom Einkaufspreis (Handling & Verkaufsbeteiligung).
 Dem KK9 verrechneter Preis bei Eigenprodukten: kostendeckender Herstellungspreis CZ-Gastro.
 Preisgestaltung mit Gewinnmarge bei KK9 (Hüttenwart:in) -> Gewinn bei KK9
 Risiko für nicht verkaufte Zusatzangebote bei KK9 (was bestellt wird, wird vergütet).

4 Generelle Finanzplanung KK9 für den Bistrobetrieb = Basis für Projektkalkulation

Berechnungsgrundlage: 6 Wochen Betriebsferien pro Jahr.

Anzahl Mittagsgäste		20	24	28
Verkauf Menüs	Nettogewinn/Menu: CHF 6.00	27'600.00	33'120.00	38'640.00
Verkauf Getränke (1/Menu)	Nettogewinn/Getränk: CHF 2.00	9'200.00	11'040.00	12'880.00
Annahme Zusatzverkauf	Nettogewinn/Gast: CHF 1.00	4'600.00	5'520.00	6'440.00
Jahreseinnahmen KK9		41'400.00	49'680.00	57'960.00

Internes Umsatzziel: Annahme höherer Menüzahlen = Basis für Posterioritätsplanung

2023 (1. Betriebsjahr im Projekt): 20 - 24 Mittagsmenus (22)	45'540.00
2024 (2. Betriebsjahr im Projekt): 24 - 28 Mittagsmenus (26)	53'820.00
2025 (3. Betriebsjahr im Projekt): 28 - 32 Mittagsmenus (30)	62'100.00
	161'460.00

Hinweis: aktuell werden 2022 im Bistro täglich ca. 24-28 Menüs verkauft.