Primecost-Kalkulation

Das Primecost-Kalkulationsverfahren stellt ein modernes Verfahren zur Errechnung von Verkaufspreisen in hoch entwickelten Industrieländern mit einem hohen Lohnniveau dar.
Die Personalkosten haben im Gastgewerbe stark zugenommen. Oftmals haben die Personalkosten gemessen an den Gesamtkosten den gleichen Anteil wie die Warenkosten.
In diesem Kalkulationsverfahren ist es Ziel, die Kosten verursachergerecht direkt dem bestimmten Speisenangebot aufzuschlagen. Dem kalkulierten Speisenangebot werden also die direkten Lohnkosten zur Herstellung zugerechnet. Um nicht bei jedem einzelnem Speisenangebot die Lohnkosten einzeln zu berechnen, arbeitet man dabei auch in Gruppen mit so genannten Äquivalenzkennziffern.

Primecost-Kalkulationsverfahren

- **Stundenkostensätze des Küchenpersonals**
- **Äquivalenzkennziffern**

Die Preiskalkulation erfolgt in folgenden Schritten:

1 Ermittlung der Warenkosten
2 Berechnung des Stundenkostensatzes der produktiven Abteilung (Küche)
3 Erfassung der produktiven Arbeitszeit des herzustellenden Speisenangebots in Minuten
4 Berechnung der Primecost des herzustellenden Speisenangebots (Personaleinzelkosten)
5 Einsetzen des Primecost-Wertes in das Schema der ausführlichen Zuschlagskalkulation
6 Errechnung des Bruttoverkaufspreises
7 Eventuelle gastronomische Rundung entsprechend der Angebotsgestaltung

Der Stundenkostensatz wird wie folgt berechnet:

$$\frac{\text{Bruttoentgelt + Lohnnebenkosten der Küche}}{\text{Gesamtstunden der produktiven Arbeitszeit}} = \text{Stundenkostensatz in €}$$

Beispiel:
In einer Hotelküche werden monatlich 33.560,00 € Bruttoentgelte und Lohnnebenkosten erfasst.
Die produktiven Gesamtstunden betrugen 1.618 h.

$$\frac{33.560{,}00\ €}{1.618\ \text{h}} = 20{,}74\ €/\text{h}$$

Der Stundenkostensatz beträgt 20,74 €/h

Berechnung der Personaleinzelkosten für ein Speisenangebot:

$$\frac{\text{Stundenkostensatz} \cdot \text{produktive Arbeitszeit}}{60\ \text{Minuten}}$$

Ein Speisenangebot benötigt durchschnittlich eine produktive Arbeitszeit von 6 Minuten.

$$\frac{20{,}74\ € \cdot 6\ \text{Minuten}}{60\ \text{Minuten}} = 2{,}07\ €$$

Die Personaleinzelkosten betragen 2,07 €.

© 2019 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten, http://www.europa-lehrmittel.de · Europa-Nr.: 04291 · Fachrechnen im Gastgewerbe

Kalkulationsschema

	Wareneinsatz
+	Personaleinzelkosten
=	**Primecost**
+	Gemeinkosten
=	**Selbstkosten**
+	Gewinn
=	**Nettoverkaufspreis/kalkulierter Preis**
+	MwSt.
	Bruttoverkaufspreis

Weiterhin sind folgende Daten für diese Hotelküche bekannt:
Der Wareneinsatz für die Beispielrechnung beträgt 6,00 € und die Gemeinkosten 130 %.
Es wird mit einem Gewinn von 10 % kalkuliert.

Primecost-Kalkulationsschema

Summe Bruttoentgelt + Lohnnebenkosten		33.560,00 €	
Gesamtstunden/Abteilung		1618 h	20,74 €/h
Arbeitszeit/Qncgqc l_l ec`mr in Minuten		6 m	
Wareneinsatz		6,00 €	
Personalkosten		2,07 €	
Primecost		8,07 €	
Gemeinkosten	130 %	10,50 €	
Selbstkosten		18,67 €	
Gewinn	10 %	1,86 €	
Nettoverkaufspreis/kalkulierter Preis		20,43 €	
Mehrwertsteuer	19 %	3,88 €	
Bruttoverkaufspreis		24,31 €	

Der Bruttoverkaufspreis beträgt für das kalkulierte Speisenangebot ungerundet 24,31 €

Auf der folgenden Seite können Sie dieses Formular ausdrucken und von Hand ausfüllen oder Sie nutzen Sie am PC die interaktive Rechenfunktionn, die in den hellen und umrandeten Feldern hinterlegt ist. Sie sollten von realistischen Zahlen ausgehen (siehe Beispiel oben).

© 2019 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten, http://www.europa-lehrmittel.de · Europa-Nr.: 04291 · Fachrechnen im Gastgewerbe

Kalkulationsübungen

Nutzen Sie am PC die interaktive Rechenfunktion, die in den hellen und umrandeten Feldern hinterlegt ist.
Sie sollten von realistischen Zahlen ausgehen.

Summe Bruttoentgelt + Lohnnebenkosten		€	
Gesamtstunden/Abteilung		h	€/h
Arbeitszeit/Qncqqc l_l ec`mr in Minuten		m	
Wareneinsatz		€	
Personalkosten		0,00 €	
Primecost		0,00 €	
Gemeinkosten	%	0,00 €	
Selbstkosten		0,00 €	
Gewinn	%	0,00 €	
Nettoverkaufspreis/kalkulierter Preis		0,00 €	
Mehrwertsteuer	%	0,00 €	
Bruttoverkaufspreis		0,00 €	

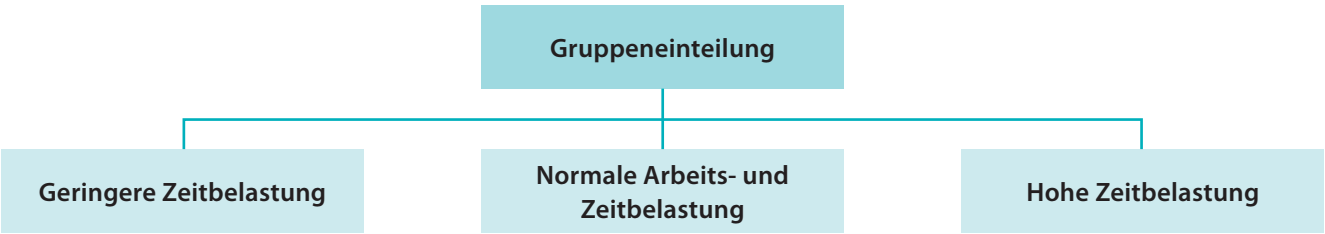
Werte zurücksetzen

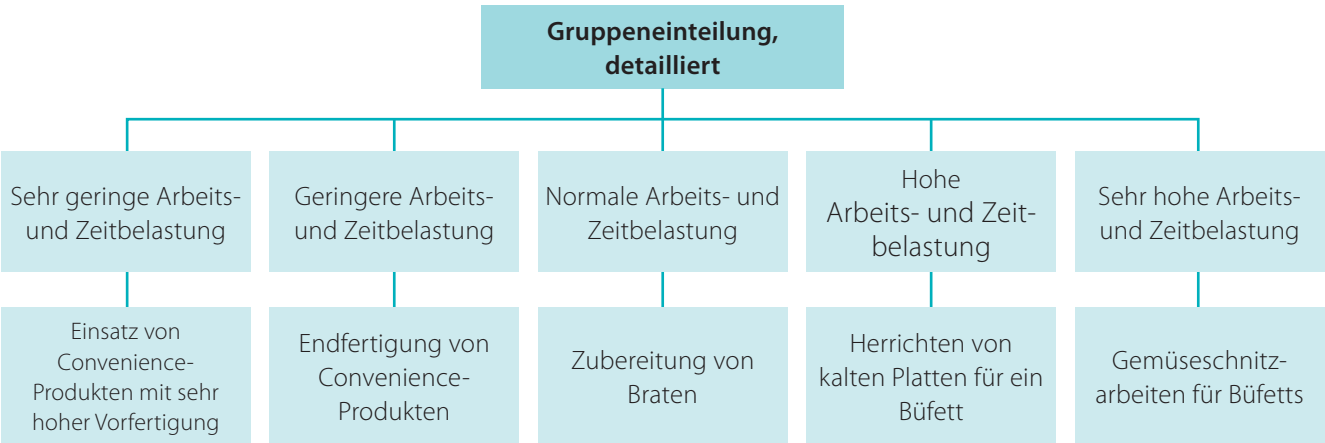
© 2019 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten, http://www.europa-lehrmittel.de · Europa-Nr.: 04291 · Fachrechnen im Gastgewerbe

Die Äquivalenzkennziffernrechnung

Die Erfassung der Zeiteinheiten des produktiven Küchenpersonals ist in der Produktionsstätte durch das À-la-carte-Geschäft relativ schwierig.

Untersuchungen haben ergeben, dass für die Primecost-Kalkulation in der Küche drei oder fünf Gruppen gebildet werden können.





Die Personaleinzelkosten pro Gericht oder Warengruppe erhält man durch folgende Berechnung:

$$\frac{\text{Personalkosten}}{\text{Anzahl der verkauften Stückzahl einer Warengruppe}} = \text{Personaleinzelkosten pro Stück}$$

Berechnung der Personaleinzelkosten

In der Kalten Küche eines Hotels entstehen Personalkosten von 110.437,70 €.

Es wurden 58.123 kalte Speisen verkauft.

Wie hoch waren die Einzelkosten pro kalter Speise?

$$\frac{110.437{,}70\ €}{58.123} = 1{,}90\ €$$

Die Personaleinzelkosten pro kalter Speise betragen 1,90 €.

Um jetzt bei der Vielfalt der Speisen mit unterschiedlichem Arbeitsaufwand die Primecost-Kalkulation anzuwenden, kann man mithilfe einer Tabelle sofort die entsprechende Äquivalenzkennziffer in die Kalkulation einsetzen, ohne nochmals eine Zeitmessung bei den einzelnen Gerichten vorzunehmen.

© 2019 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten, http://www.europa-lehrmittel.de · Europa-Nr.: 04291 · Fachrechnen im Gastgewerbe

Äquivalenzkennzifferntabelle:

Sehr geringe Arbeits- und Zeitbelastung	Geringere Arbeits- und Zeitbelastung	Normale Zeitbelastung	Hohe Arbeits- und Zeitbelastung	Sehr hohe Arbeits- und Zeitbelastung
0,5	**0,75**	**1**	**1,25**	**1,5**
€	**€**	**€**	**€**	**€**
0,95	1,43	**1,90**	2,38	2,85
1,00	1,50	**2,00**	2,50	3,00
1,05	1,58	**2,10**	2,63	3,15
1,10	1,65	**2,20**	2,75	3,30
1,15	1,73	**2,30**	2,88	3,45
1,20	1,80	**2,40**	3,00	3,60
1,25	1,88	**2,50**	3,13	3,75
1,40	2,10	**2,80**	3,50	4,20
1,45	2,18	**2,90**	3,63	4,35
1,50	2,25	**3,00**	3,75	4,50
1,55	2,33	**3,10**	3,88	4,65

Die Äquivalenzkennziffern stellen die Relation zwischen den Kosten für die Erstellung verschiedener Produkte dar.

1 Beispielaufgabe

Der Geschäftsführer des Restaurants Ratskeller München am Marienplatz erhält den Auftrag ein Festessen anlässlich eines Empfanges der Stadt München durchzuführen. An diesem Festessen werden 45 Gäste teilnehmen. Das Menü wird auf Nymphenburger Porzellan serviert und die einzelnen Menüteile sollen sich durch einen hohen handwerklichen Verarbeitungsgrad einheimischer Rohstoffe auszeichnen. Nach gründlicher Marktrecherche hat der Küchenchef einen Materialpreis pro Menü von 26,10 € netto ermittelt.
Der Hoteldirektor beauftragt Sie mit der Kalkulation des Galamenüs und bittet um Anwendung der Primecost- Kalkulation.

Gesamtarbeitsstunden der Küche	45.470	h
Summe der Bruttoentgelte plus Lohnnebenkosten	998.240	€
Zeitfaktor für die Herstellung eines Menüs (Küche)	14	Minuten
Gemeinkostenzuschlag ohne Personaleinzelkosten Küche	125	%
Zu kalkulierender Gewinn bei 45 Menüs	9,5	%

1.1 Berechnen Sie den Einzelpreis und den Gesamtpreis dieser gastronomischen Leistung mithilfe der Primecost-Kalkulation. Runden Sie dabei den Preis auf volle € auf.

1.2 Für eine weitere Festveranstaltung wird die gleiche Küchenbrigade verpflichtet. Da die Küchenbrigade aus Kostengründen nicht aufgestockt werden soll, setzt der Küchenchef verstärkt Convenience-Produkte mit einem hohen Vorfertigungsgrad ein. Für dieses Menü werden 24,60 € netto Wareneinsatz bei gleichem Zeitfaktor von 14 Minuten veranschlagt. Der Küchenchef gibt Ihnen zusätzlich für die Personaleinzelkosten der Küche durch den Convenience-Anteil die Äquivalenzziffer 0,75 im Gegensatz zu Aufgabe 1. an und rechnet mit einem Gewinn von 10 %. Berechnen Sie den Einzelpreis dieses Menüs mit der genannten Äquivalenzkennziffer und runden Sie wiederum auf volle € auf.

© 2019 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten, http://www.europa-lehrmittel.de · Europa-Nr.: 04291 · Fachrechnen im Gastgewerbe

Primecost-Kalkulationsschema

Lösung 1.1:

Summe Bruttoentgelt + Lohnnebenkosten		998.240,00 €
Gesamtstunden/Abteilung		45470 h
Arbeitszeit/Gericht	Minuten	14

	%	€
Wareneinsatz		26,10
Personalkosten		5,12
Primecost		31,22
Gemeinkosten	125 %	39,03
Selbstkosten		70,25
Gewinn	9,5 %	6,67
Nettoverkaufspreis/kalkulierter Preis		76,92
MwSt	19 %	14,62
Bruttoverkaufspreis		91,54
Bruttoverkaufspreis gerundet		**92,00**

Der gerundete Einzelpreis für das Menü beträgt 92,00 €, der Gesamtpreis für 45 Personen 4140,00 €.

Lösung 1.2 :

Wareneinsatz		24,60
Personalkosten	5,12 x 0,75	3,84
Primecost		28,44
Gemeinkosten	125 %	35,55
Selbstkosten		63,99
Gewinn	10,0 %	6,40
Nettoverkaufspreis/kalkulierter Preis		70,39
MwSt	19 %	13,37
Bruttoverkaufspreis		83,76
Bruttoverkaufspreis gerundet		**84,00**

Der gerundete Menüpreis beträgt 84,00 €.

© 2019 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten, http://www.europa-lehrmittel.de · Europa-Nr.: 04291 · Fachrechnen im Gastgewerbe

Sächsische Staatsoper Dresden
(Copyright: Alexander Erdbeer/Shutterstock Images LLC, New York, USA)

2 Beispielaufgabe zur Primecost-Kalkulation

Der Operndirektor der Wiener Staatsoper möchte mit langjährigen Mitarbeitern einen Opernbesuch in Dresden organisieren. Dafür möchte er im Hotel „Carl Maria von Weber" ein Galamenü bestellen. An diesem Festessen werden 70 Gäste teilnehmen. Das Menü wird auf Meißner Porzellan serviert und die einzelnen Menüteile sollen sich durch einen hohen handwerklichen Verarbeitungsgrad einheimischer Rohstoffe auszeichnen. Nach gründlicher Marktrecherche hat der Küchenchef einen Materialpreis pro Menü von 26,10 € netto ermittelt.
Der Hoteldirektor beauftragt Sie mit der Kalkulation des Galamenüs und bittet um Anwendung der Primecost-Kalkulation:

Gesamtarbeitsstunden der Küche	46.280	h
Summe der Bruttoentgelte plus Lohnnebenkosten	901.650	€
Zeitfaktor für die Herstellung eines Menüs (Küche)	17	Minuten
Gemeinkostenzuschlag ohne Personaleinzelkosten Küche	119	%
Zu kalkulierender Gewinn bei 70 Menüs	8,2	%

2.1 Berechnen Sie den Einzelpreis und den Gesamtpreis dieser gastronomischen Leistung mithilfe der Primecost-Kalkulation. Runden Sie dabei den Preis auf ganze € auf.

2.2 Für eine weitere Festveranstaltung wird die gleiche Küchenbrigade verpflichtet. An dieser Veranstaltung nehmen 90 Gäste teil. Da die Küchenbrigade aus Kostengründen nicht aufgestockt werden soll, setzt der Küchenchef verstärkt Convenience-Produkte mit einem hohen Vorfertigungsgrad ein. Für dieses Menü werden 19,60 € netto Wareneinsatz bei gleichem Zeitfaktor von 17 Minuten veranschlagt. Der Küchenchef gibt Ihnen zusätzlich für die Personaleinzelkosten der Küche durch den Convenience-Anteil die Äquivalenzziffer 0,75 im Gegensatz zu Aufgabe 1 an und rechnet mit einem Gewinn von 10 %. Berechnen Sie den Einzelpreis dieses Menüs mit der genannten Äquivalenzkennziffer und runden Sie wiederum auf ganze € auf.

© 2019 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten, http://www.europa-lehrmittel.de ·
Europa-Nr.: 04291 · Fachrechnen im Gastgewerbe

Lösung:

Berechnung Stundenlohn	
Summe Bruttoentgelt + Lohnnebenkosten	901.650,00 €
geteilt durch Gesamtstunden/Abteilung	46.280,00 h
Stundenlohn	19,48 €
Arbeitszeit/Gericht in Minuten	17 m
Arbeitszeitkosten/Gericht	5,52 €

Aufgabe 1				**Aufgabe 2**	
				Äquivalenzkennziffer	
Wareneinsatz		26,10 €			19,60 €
Personaleinzelkosten		5,52 €	19,48 €/Std.	0,75	4,14 €
Primecost		31,62 €			23,74 €
Gemeinkosten	119 %	37,62 €			28,25 €
Selbstkosten		69,24 €			51,99 €
Gewinn	8,2 %	5,67 €		10 %	5,19 €
Nettoverkaufspreis/kalkulierter Nettopreis		74,92 €			57,18 €
MwSt.	19 %	14,23 €			10,86 €
Bruttoverkaufspreis einzeln		89,14 €			68,04 €
gerundet auf volle Euro (Ihre Eingabe)		90,00 €			69,00 €
gesamt für	70 Pers.	6.300,00 €		90 Pers.	6.210,00 €

Aufgabe 2.1: Der gerundete Einzelpreis für das Menü beträgt 90,00 €, der Gesamtpreis für 70 Gäste 6.300,00 €.

Aufgabe 2.2: Der gerundete Menüpreis beträgt 69,00 €.

Auf der nächsten Seite können Sie dieses Formular ausdrucken und von Hand ausfüllen oder nutzen Sie am PC die interaktive Rechenfunktion, die in den hellen und umrandeten Feldern hinterlegt ist. Sie sollten von realistischen Zahlen ausgehen (siehe Beispiel oben).

© 2019 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten, http://www.europa-lehrmittel.de · Europa-Nr.: 04291 · Fachrechnen im Gastgewerbe

Kalkulationsübungen mit der Errechnung der Arbeitszeitkosten in den interaktiven Tabellen

Berechnung Stundenlohn	
Summe Bruttoentgelt + Lohnnebenkosten	€
geteilt durch Gesamtstunden/Abteilung	h
Stundenlohn	€
Arbeitszeit/Gericht in Minuten	m
Arbeitszeitkosten/Gericht	0,00 €

				Äquivalenzkennziffer	
Wareneinsatz		€			€
Personaleinzelkosten		0,00 €	€/Std.		0,00 €
Primecost		0,00 €			0,00 €
Gemeinkosten	%	0,00 €			0,00 €
Selbstkosten		0,00 €			0,00 €
Gewinn	%	0,00 €		%	0,00 €
Nettoverkaufspreis/kalkulierter Nettopreis		0,00 €			0,00 €
MwSt.	%	0,00 €			0,00 €
Bruttoverkaufspreis einzeln		0,00 €			0,00 €
gerundet auf volle Euro (Ihre Eingabe)		€			€
gesamt für	Pers.	0,00 €		Pers.	0,00 €

Werte zurücksetzen

Nutzen Sie am PC die interaktive Rechenfunktion, die in den hellen und umrandeten Feldern hinterlegt ist. Sie sollten von realistischen Zahlen ausgehen.

© 2019 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten, http://www.europa-lehrmittel.de · Europa-Nr.: 04291 · Fachrechnen im Gastgewerbe