

Zertifikat JUNGBARKEEPER/IN ÖSTERREICH



KALKULATION EINES MIXGETRÄNKS

Beispiele

BEISPIEL 1

Berechnen Sie den Kartenpreis für einen Martini Dry Cocktail mit einem Nettorohaufschlag von 400%, einem Bedienungsgeld von 15% und 20% Umsatzsteuer. Der Schwund beträgt 5%.

Rezeptur: 5 cl Gin, 1 cl Noilly Prat

Einkaufspreise der Ingredienzien: 0,7 l Tanqueray Gin € 19,80 netto
1 l Noilly Prat extra dry € 8,90 netto

Lösung:

0,7 l	Tanqueray Gin	€ 19,80	netto	5 cl	€ 1,41
1 l	Noilly Prat Extra Dry	€ 8,90	netto	1 cl	€ 0,09
5% Schwund				95%	€ 1,50
Einstandspreis				100%	€ 1,58

Kostenorientierte Kalkulation - Progressive Kalkulation		
Wareneinsatz (WES)		€ 1,58
+ Nettorohaufschlag/Deckungsbeitrag (NRA/DB)	400%	€ 6,32
= Grundpreis (GP)		€ 7,90
+ 15% Bedienungsgeld (BG)	15%	€ 1,19
= Nettoverkaufspreis (NVP)		€ 9,09
+ 20% Umsatzsteuer (UST)	20%	€ 1,82
= Bruttoverkaufspreis (BVP)		€ 10,91
KARTENPREIS		€ 11,00

BEISPIEL 2

Berechnen Sie den Kartenpreis für den Cocktail „Black Russian“ (3cl Wodka, 3 cl Kahlua) mit einem Nettorohaufschlag von 500%, einem Bedienungsgeld von 15%, Umsatzsteuer 20% und einem Schwund von 4%. Die Garnitur wird mit € 0,34 berechnet.

Die Einstandspreise pro Flasche (0,7 l):

Vodka € 8,65 netto

Kahlua € 13,30 netto

Lösung:

- **Berechnung des Einstandspreises für die Rezepturbestandteile**

Zutaten	Rechengang	Ergebnis
3 cl Wodka	€ 8,65 * 3 / 70	€ 0,37
3 cl Kahlua:	€ 13,30 * 3 / 70	€ 0,57
Garnitur	lt. Angabe	€ 0,34
Einstandspreis	-	€ 1,28

- **Berechnung des Wareneinsatzes mit Schwund**

$$\begin{array}{l} \text{€ 1,28} \dots\dots\dots 96\% \\ \text{€ x} \dots\dots\dots 100\% \\ \hline = \text{€ 1,33 WES} \text{ pro Getränk} \end{array}$$

- **Berechnung des Kartenpreises**

Position	Kalkulation	Anmerkung
Wareneinsatz (WES)	€ 1,33	
+ Aufschlag (DB)	€ 6,65	500%
Grundpreis (GP)	€ 7,98	
+ Bediengeld (BG)	€ 1,20	15%
Nettoverkaufspreis (NVP)	€ 9,18	
+ Umsatzsteuer (UST)	€ 1,84	20%
Bruttoverkaufspreis (BVP)	€ 11,02	
Kartenpreis	€ 11,10	

BEISPIEL 3

In der Bar „Cloud 9“ wird der Cocktail „Golden Lady“ angeboten.

Rezeptur:

2 cl Brandy € 12,99 brutto 0,7 l
2 cl Cointreau € 14,86 brutto 0,7 l
2 cl Orangensaft frisch € 1,70 netto 1 l
Schankverlust 5%

- Wie hoch ist der Einstandspreis pro Produkt?
- Wie hoch ist der Einstandspreis für den Cocktail?
- Wie hoch ist der WES unter Berücksichtigung von 8% Schwund?
- Berechnen Sie den Kartenpreis (DB € 4,00, 15% BG, 20 % Ust)

Lösung:

a) Berechnung des Einstandspreises pro Produkt

Zutaten	Rechengang	Ergebnis
Brandy	$12,99 / 1,2 = 10,83$ $10,83 * 2 / 70$	€ 0,31
Cointreau	$14,86 / 1,2 = 12,38$ $12,38 * 2 / 70$	€ 0,35
Orangensaft	$1,70 * 2 / 100$	€ 0,03
Summe		b)

b) Berechnung des Einstandspreises für den Cocktail

Gesamt: $0,31 + 0,35 + 0,03 = € 0,69$

c) Berechnung des Einstandspreises unter Berücksichtigung vom 8% Schwund

€ 0,69 92%
x 100%
= € 0,75 WES/Cocktail

d) Berechnung des Kartenpreises

Position	Kalkulation	Anmerkung
Wareneinsatz	€ 0,75	
+ Deckungsbeitrag (DB)	€ 4,00	500%
Grundpreis (GP)	€ 4,75	
+ Bediengeld (BG)	€ 0,71	15%
Nettoverkaufspreis (NVP)	€ 5,46	
+ Umsatzsteuer (UST)	€ 1,09	20%
Bruttoverkaufspreis (BVP)	€ 6,55	
Kartenpreis	€ 6,60	