

# Bewirtung auf dem Bauernhof

## Ausgabe 2022



**agridea**

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS  
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL  
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI  
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

## Impressum

Herausgeberin

AGRIDEA  
Eschikon 28  
CH-8315 Lindau  
Tel. 052 354 97 00 / Fax 052 354 97 97  
kontakt@agridea.ch / www.agridea.ch

Redaktion

Irmgard Hemmerlein und Ruth Bossardt, AGRIDEA

Gestaltung

AGRIDEA

Druck

AGRIDEA

© AGRIDEA, 2002/2012



# Inhalt

## **Ausgabe 2002/2012/2022**

Anleitung Bewirtung auf dem Bauernhof

- Variante A – Analyse der Marktpreise
- Variante B – Preisberechnung mit Kostenfaktoren des Gastgewerbes
- Variante C – Preisberechnung mit detailliertem Kosten- und Arbeitsaufwand
- Berechnungsformular 2: Verarbeitung

Formular Bewirtung auf dem Bauernhof

- Warenkosten
- Preisberechnung Variante B und C

Es gibt 3 verschiedene Varianten, wie eine Preisgestaltung für die Bewirtung von Gästen auf dem Bauernhof gemacht werden kann:

<b>Variante A</b> <b>Analyse der Marktpreise (Vergleich mit anderen Anbietern)</b>	<b>Variante B</b> <b>Preisberechnung mit Kostenfaktoren des Gastgewerbes</b>	<b>Variante C</b> <b>Preisberechnung mit detailliertem Kosten- und Arbeitsaufwand</b>
---	---	--

Jede dieser Möglichkeiten hat ihre Vor- und Nachteile und führt zu unterschiedlichen Resultaten. Es lohnt sich, die Variante A (Analyse der Marktpreise) mit einer Berechnungsvariante (B oder C) zu kombinieren, denn die effektiven Warenkosten müssen für die Abschätzung der Wirtschaftlichkeit des eigenen Angebotes bekannt sein.

Mit dem Berechnungsformular können Variante B + C direkt parallel gerechnet und verglichen werden. Die Berechnungen führen in der Regel nicht zum gleichen Resultat. Sie geben jedoch die Bandbreite an, in denen sich ein Preis bewegen kann.

### **Variante A** **Analyse der Marktpreise**

Die Preispolitik anderer AnbieterInnen hat einen sehr grossen Einfluss auf die eigene Preisgestaltung. Mit einem Vergleich in der Region verschaffen Sie sich Klarheit über die Bandbreite der Preise und können sogleich Ihre Konkurrenz kennen lernen.

Beim Vergleich mit ähnlichen Angeboten müssen Sie sich folgende Fragen stellen:

- Ist die Qualität und der Service vergleichbar?
- Was zeichnet mein Angebot gegenüber den anderen aus (Ambiente, Gastfreundschaft, Einfachheit, etc.)? Wie schlägt sich das auf den Preis nieder?

Beachten Sie: Zu teure Angebote finden keine Nachfrage und zu billige werden von den Kunden oft als minderwertig betrachtet.

Selbstverständlich haben Sie einen grösseren Spielraum in der Preisgestaltung, wenn es sich um ein einzigartiges Angebot handelt und/oder wenn die Nachfrage sehr gross ist.

## Warenkosten

### Grundlage für Variante B + C

#### Warenkosten

Für die Ermittlung der Warenkosten, werden die einzelnen Zutaten des Gerichtes oder Menüs gemäss Rezept erfasst und berechnet.

Dabei können Gewürze, Kräuter und Kleinstmengen pauschal dazu geschlagen werden.

(je nach Menge Fr. 0.05 bis 0.10 / Menü oder Gericht)

#### Preis pro Einheit

In der Regel wird der Produzentenpreis eingesetzt (vgl. Preiskatalog, AGRIDEA, gelbe Seiten, wird laufend aktualisiert).

Liegen jedoch die effektiven Produktionskosten höher, werden selbstverständlich diese eingesetzt.

Bei zugekaufter Ware wird mit dem effektiv bezahlten Detail- beziehungsweise Grosshandelspreis gerechnet.

## Variante B

### Preisberechnung mit Kostenfaktoren des Gastgewerbes

Diese Methodik ist zeitsparend und im Gastgewerbe üblich. Sie eignet sich als Überschlagsrechnung.

Warenkosten und Faktor werden multipliziert und ergeben den Verkaufspreis. Man geht davon aus, dass die Warenkosten ca. 1/3 und der Faktor ca. 2/3 ausmachen (Vorsicht: Bei der Verwendung von hofeigenen Produkten sind die Warenkosten oft sehr tief).

#### Kostenfaktor

Der Kostenfaktor ist eine Bemessungsgrösse, welcher die fixen und variablen Kosten, sowie den Arbeitsaufwand beinhaltet. Da der Arbeitsaufwand der gewichtigste Teil des Faktors ist, gibt es folgende Abstufungen:

3.6 – 3.8	stark arbeitsintensiv: Sehr aufwändiges Menü mit vielen Gängen. Bei Bewirtung auf dem Bauernhof eher selten.
3.3	mittel arbeitsintensiv: Aufwändiges Menü mit mehreren Gängen.
3.0	wenig arbeitsintensiv: Einfaches Menü oder Buffet.
2.0 – 2.5	Faktor für reine Handelswaren (z. B. Zukauf eines heissen Schinken im Brotteig vom Metzger. Kostenfaktor beinhaltet: Abholen, warm halten und aufschneiden.)

## Variante C

### Preisberechnung mit detailliertem Kosten- und Arbeitsaufwand

Diese Methodik ist sehr exakt, setzt jedoch eine genaue Datenerhebung voraus.

#### Fixe Kosten

Diese Kosten fallen für jeden Anlass an und müssen anteilmässig belastet werden:

- Wirtepatent, Versicherungen
- Miete oder Amortisation und Unterhalt für Geräte, Mobiliar und Geschirr (vgl. Kostenberechnung von Haushaltmaschinen, AGRIDEA 2017)
- Heizungskosten
- Werbung, Telefon und Büromaterial

#### Variable Kosten

Diese Kosten sind je nach Gericht, Anzahl und Wünsche der Gäste unterschiedlich. Dazu gehören:

- Energiekosten für die einzelnen Geräte (vgl. Kostenberechnung von Haushaltmaschinen, AGRIDEA 2017, oder Pauschale einsetzen)
- Spezielle Sachaufwände (z. B. Dekorationen, Blumenschmuck)
- Löhne für Dritte (vgl. Wirzhandbuch oder Bruttolöhne für Angestellte, SBLV 2012, wird laufend aktualisiert)

#### Arbeitsaufwand

Für diese Berechnung müssen alle Arbeiten der Bauernfamilie, die für die Organisation des Anlasses nötig sind, abgeschätzt oder gemessen werden. Dabei ist auf eine rationelle Arbeitsweise mit geeigneten Geräten zu achten.

Aufgewendete Arbeitszeit ist bei AnfängerInnen in der Regel höher als bei Profis. Für einen Vergleich kann die Preisberechnung mit dem Kostenfaktor des Gastgewerbes dienen.

Der Stundenlohn sollte mindestens dem aktuellen Richtwert für die Arbeitsentschädigung im Haushalt entsprechen.

(vgl. Wirzhandbuch oder Dienstleistung im bäuerl. Haushalt, AGRIDEA 2022, wird laufend aktualisiert)

#### Verkaufspreis pro Gericht / Menü

Im Prinzip sollte jedes Gericht / Menü zu dem Preis verkauft werden, welcher hier errechnet wird. Bei einem Pauschalangebot (z. B. Apéro, Buffet) wird jedoch eine Mischrechnung gemacht. Das heisst teurere und günstigere Gerichte werden zusammengezählt und ein Durchschnittspreis errechnet.

Die Preisberechnungen der Variante B + C müssen mit der Variante A (Analyse der Marktpreise) verglichen werden. Sowohl mit überrissenen Preisen, wie auch Dumpingpreisen etablieren Sie sich langfristig nicht auf dem Markt.

#### Quellenhinweis

Kostenberechnung der Selbstversorgung, AGRIDEA, 2012

Unterlagen zu Verpflegung auf dem Bauernhof, Bildungszentrum Wallierhof, R. Steiner-Lippuner, 1997

Zeitungsartikel „Soviel darf es Kosten“, DIE GRÜNE, E. Flückiger, 2/2000





Name / Vorname: <input type="text"/>		Jahr: <input type="text"/>	
<b>Variante B</b>		<b>Variante C</b>	
<b>Preisberechnung mit Kostenfaktoren des Gastgewerbes</b>		<b>Preisberechnung mit detailliertem Kosten- und Arbeitsaufwand</b>	
<input type="text"/>	<b>Warenkosten TOTAL</b> (Übertrag von Vorderseite)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>x</b>	<b>Kostenfaktoren</b> 3.6-3.8 Stark arbeitsintensiv 3.3 mittel arbeitsintensiv 3.0 wenig arbeitsintensiv 2.0-2.5 reine Handelsware	<b>Fixe Kosten</b> Wirtepatent, Versicherungen Miete oder Amortisation für Geräte, etc. Heizungskosten Werbung, Telefon und Büromaterial	<b>+</b>
<input type="text"/>		<b>Variable Kosten</b> Energiekosten für Geräte Spezielle Sachaufwände Löhne für Dritte	<b>+</b>
<input type="text"/>		<b>Arbeitsaufwand</b> (Anzahl Std. x Stundenlohn)	<b>+</b>
<input type="text"/>		Vorbesprechung, Offerte und Planung	<b>x</b>
<input type="text"/>		Zubereitung, Service und Reinigung	<b>x</b>
<b>=</b>	<b>Verkaufspreis pro Gericht oder Menü</b>	<input type="text"/>	<b>=</b>
<b>÷</b>	<b>Anzahl Personen</b> (Übertrag von Vorderseite)	<input type="text"/>	<b>÷</b>
<b>=</b>	<b>Verkaufspreis pro Person</b>	<input type="text"/>	<b>=</b>