

Catering-Pro — Buffet, Menü & Event-Catering kalkulieren

Anleitung v22.0 · Vom Fingerfood-Empfang bis zur Gala: Angebote, die wirklich deine Kosten decken

Was dir das Tool bringt: Ein geführter 6-Schritte-Assistent kalkuliert Rohware, Getränke, Equipment, Personal, Gemeinkosten und Gewinn — und erzeugt daraus ein sauberes Kunden-Angebot und deine interne Kalkulation.

Öffnen & loslegen

Das Tool ist eine einzelne HTML-Datei und funktioniert komplett offline — einfach per Doppelklick im Browser öffnen (Chrome, Edge, Firefox, Safari). Keine Installation, kein Konto, keine laufenden Kosten. Die Datei am besten in einen festen Ordner legen und immer von dort öffnen, damit die gespeicherten Daten gefunden werden (der Browser koppelt den Speicher an die Datei-Herkunft).

Die 6 Schritte

- 1 Veranstaltung**
Gäste, Catering-Art (Fingerfood, Buffet, Menü, Film/TV, Crew, Getränke, Gala, Individuell), Qualitätsstufe. Optional: Zielpreis-Korridor des Kunden — das Tool prüft laufend, ob du drin liegst.
- 2 Speisen**
Je nach Art: Canapés pro Person, Buffet-Stationen, Menü-Gänge — oder konkrete Gerichte aus der Datenbank bzw. eigene Positionen mit echten EK-Preisen.
- 3 Getränke**
Kategorien wählen, Mengen werden automatisch vorgeschlagen (nach Gästen, Dauer, Eventtyp) und sind editierbar.
- 4 Ausrüstung & Extras**
Anlieferung, Auf-/Abbau, Theke, Kühlung + freie Zusatzpositionen und dein Warenstamm.
- 5 Personal**
Automatischer Personal-Vorschlag nach Gästezahl. Drei Modi: eigenes Personal (nicht im VK), im Angebot (VK inkl. Personal), separate Rechnung. Warnung bei Sätzen unter Mindestlohn-Niveau.
- 6 Kalkulation & Angebot**
Ampel, Preis pro Person, Marge, MwSt-Aufschlüsselung, 3-Varianten-Vergleich, EK-Steigerungs-Szenario — plus Kunden-PDF (ohne interne Zahlen) und internes PDF.

Neu in v22 — nichts geht mehr verloren: Der laufende Stand wird automatisch gespeichert und beim nächsten Öffnen wiederhergestellt. Die Live-Preisliste oben zeigt in jedem Schritt VK gesamt, €/Person und Wareneinsatz — ein Klick springt zur Kalkulation.

Aufschlag oder Vollkosten?

Einfach (Aufschlag): Wareneinsatz × Aufschlagsfaktor — schnell, gut für Standardfälle. **Vollkosten (empfohlen bei knappen Preisen):** Personal + Event-Fixkosten + Gemeinkosten-% + Gewinn-% werden explizit aufgeschlagen. Faustregel aus der Branche 2026: „Mal 3“ reicht oft nicht mehr — Personal kostet im Schnitt 40 Cent pro Umsatz-Euro. Der 3-Varianten-Vergleich zeigt dir Standard/Premium/Exklusiv nebeneinander.

Projekte & Kunden-PDF

In Schritt 6 kannst du die Kalkulation als **Projekt speichern** (bis zu 50) und jederzeit wieder laden — alle Karten und Auswahlen stellen sich korrekt wieder her. Das **Kunden-PDF** enthält Leistungsbeschreibung, Preis, MwSt-Ausweis (bei B2B auf Wunsch netto), Zahlungsbedingungen mit konkretem Zahlungsbetrag und 14 Tage Gültigkeit — ohne deine internen EK-Zahlen. Das **interne PDF** ist deine volle Kalkulation für die Ablage.

Datensicherung — bitte lesen!

Alle Daten liegen **nur im Browser dieses Geräts** (IndexedDB/localStorage) — nichts geht ins Internet. Das ist gut für den Datenschutz, heißt aber: Beim Löschen der Browserdaten oder bei einem Gerätewechsel sind die Daten weg, wenn kein Backup existiert. **Regel: einmal pro Monat und vor jeder großen Änderung ein JSON-Backup exportieren** und außerhalb des Browsers speichern (PC-Ordner, Cloud, USB-Stick). Das Backup enthält seit v22 wirklich alles (inklusive Warenstamm bzw. Kundenstamm).

Handy & Tablet

Alle Tools laufen auf Handy und Tablet im Browser. Der Kopfbereich blendet sich beim Runterscrollen automatisch aus (mehr Platz für Inhalte) und erscheint beim Hochscrollen sofort wieder. Tab-Leisten sind seitlich wischbar. Tipp: Datei über „Zum Home-Bildschirm hinzufügen“ ablegen, dann startet das Tool wie eine App.

Häufige Fragen

Warum liegt mein Preis über dem Kundenbudget?

Schritt 6 zeigt es dir mit konkreten Stellschrauben: Qualitätsstufe senken, Personal aus dem Angebot nehmen, Equipment reduzieren — jeweils mit Ersparnis in Euro und Direktsprung zum passenden Schritt.

Was bedeutet die Marge-Zahl?

Das ist der Rohaufschlag auf Ware/Equipment — Personal und Fixkosten sind darin noch nicht abgezogen. Für den echten Gewinn nutze die Vollkosten-Ansicht.

Personalstunden ändern sich von selbst?

Das war ein Fehler älterer Versionen (Reset auf Dauer+3) — seit v22 bleibt deine manuell gesetzte Stundenzahl stehen.

Ist mein Warenstamm im Backup?

Seit v22 ja — Warenstamm, alle Projekte und der Käufername stecken im JSON-Backup.

Rechtlicher Hinweis: Dieses Tool ist ein Kalkulations- und Organisationshelfer. Es ersetzt keine Steuer- oder Rechtsberatung. Alle Richtwerte (Preise, Steuersätze, Mindestlohn, Verzehrmenen) sind sorgfältig recherchiert (Stand 2026), können sich aber ändern — vor wichtigen Entscheidungen bitte aktuelle Lage prüfen.