

Gastro-Rechner — Speisekarte, die Geld verdient

Anleitung v22.0 · Foodcost, Deckungsbeitrag, Menu-Engineering und Preisfindung für Imbiss & Restaurant

Was dir das Tool bringt: Du siehst pro Gericht auf den Cent, was es dich kostet und was es dir bringt — und über die ganze Karte, welche Artikel du pushen, verteuern oder streichen solltest. Branchen-Benchmark 2026: Foodcost-Ziel 28–32 %.

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).

Ein Gericht kalkulieren

- 1 Vorlage oder leer starten**
Tab „Gericht-Rechner“: Branchen-Vorlage laden (Burger, Döner, Pizza ...) oder eigene Zutaten erfassen.
- 2 Zutaten erfassen**
EK-Preis pro Gebinde (z. B. 10 € pro kg) + Einsatzmenge (z. B. 180 g) + Schwund-% — das Tool rechnet Einheiten automatisch um.
- 3 Preis prüfen**
Verkaufspreis eintragen → Foodcost-Ampel, Deckungsbeitrag und MwSt-Zerlegung. Bei Verlust pro Verkauf warnt das Tool deutlich.
- 4 Ziel-Preis finden**
Ziel-Foodcost eingeben (z. B. 30 %) → das Tool schlägt psychologische Preise vor: x,90 / x,50 / glatter Preis — jeweils mit echter Foodcost-Auswirkung.
- 5 In die Karte übernehmen**
Ein Klick — bei gleichem Namen wird der Eintrag aktualisiert statt doppelt angelegt.

Die Speisekarte steuern (Menu-Engineering)

Trage pro Artikel die **Verkäufe pro Woche** ein. Das Tool ordnet jeden Artikel in die Renner-Penner-Matrix ein und gibt eine Klartext-Empfehlung:

Kategorie	Bedeutung	Empfehlung
Renner	beliebt + hoher DB	Prominent platzieren, aktiv verkaufen
Zugpferd	beliebt, aber wenig DB	Preis leicht erhöhen oder Rezeptkosten senken
Schläfer	profitabel, aber selten bestellt	Besser präsentieren/beschreiben
Penner	unbeliebt + wenig DB	Streichen oder neu konzipieren

Die Tabelle ist **sortierbar** (Klick auf Spaltenkopf) — sortiere nach „DB/Woche“ und du siehst sofort, welche fünf Artikel dein Geld verdienen. Zwei Simulatoren zeigen dir: Was passiert bei **+X % Einkaufspreisen** (welche

Gerichte kippen?) und was bringt **+X € auf alle Preise** pro Woche/Monat/Jahr.

Auswertungen & PDFs

Dokument	Inhalt
Chef-Report	Top-Gewinner, Verlustbringer, empfohlene Preisänderungen, Break-even, To-do-Liste — dein Wochen-Steuerungsblatt
Kundenkarte	Saubere Preisliste ohne interne Zahlen — zum Aushängen
Karten-PDF	Volle Kalkulation aller Artikel für die Ablage
Steuerberater-PDF	Einzelgericht mit kompletter Kalkulation

Dazu: **Tagesziel** (wie viel Umsatz brauche ich pro Tag?), **Betrieb/Monat** im Profi-Modus (Personal, Miete, Break-even, grobe Steuer-Orientierung) und der **Warenstamm** im Info-Tab — gemeinsame Zutaten-Datenbank für alle POTT-MACHER-Tools.

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

Speise oder Getränk — warum verschiedene Ampeln?

Getränke haben strengere Foodcost-Ziele (gut $\leq 25\%$) als Speisen (gut $\leq 30\%$), weil dort traditionell höhere Aufschläge üblich sind.

Ich habe ein Gericht geändert — die Karte zeigt alte Zahlen?

Die Karte speichert einen Stand. Einfach das Gericht im Rechner neu kalkulieren und wieder „In Karte übernehmen“ — der Eintrag wird aktualisiert, deine Verkaufszahl bleibt.

9er-Preis oder glatter Preis?

Kommt auf dein Konzept an: x,90 wirkt zugänglich (Imbiss, Alltag), glatte Preise wirken hochwertig (gehobene Gastronomie). Das Tool zeigt beide mit echter Foodcost-Auswirkung.

Etwas aus Versehen gelöscht?

Beim Löschen aus der Karte erscheint unten ein „Rückgängig“-Knopf — einfach drücken.

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.