



2022 | N. Janz, P. Schulze-Wettendorf, W. Achilles

Hofgastronomie – Direktkosten und Arbeitszeitbedarf

Inhalt

1	Einleitung.....	3
2	Betriebskosten	3
3	Erfolgsgrößen.....	5
4	Arbeitszeitbedarf und Lohnkosten.....	5
5	Planungsbeispiel.....	6
7	Schlussfolgerungen	11
	Literatur	11
	Mitwirkende.....	11

1 Einleitung

Wie sehen die Betriebskosten in der Hofgastronomie aus und mit welchem Arbeitszeitbedarf ist zu rechnen? Die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen hat für das KTBL im Arbeitsprogramm „Kalkulationsunterlagen (KU)“ 2021 13 Betriebsleiter befragt. Mit den erhobenen und in diesem Fachbeitrag veröffentlichten Daten lassen sich die zu erwartenden Kosten abschätzen. Das Planungsbeispiel in diesem Beitrag veranschaulicht, wie sich die Daten nutzen lassen.

2 Betriebskosten

Die Kosten für Waren und für entlohnte Arbeitskosten betragen jeweils rund ein Drittel des Umsatzes (Tab. 1). Wie hoch die Kosten für Versicherungen, Werbung sowie Fort- und Weiterbildung sind, kann Tabelle 2 entnommen werden.

Tab. 1: Jährliche Betriebskosten in Euro und prozentual vom Umsatz (Betriebsbefragung, LWK NRW 2021; n = 13)

Kostenposition	Kalkulationswert €	Spanne		Anteil vom Umsatz %
		von	bis	
Warenkosten	93.702	30.849	250.000	30,4
Personalkosten	112.617	31.000	310.000	33,4
Verwaltungskosten ¹⁾	20.243	3.400	49.855	6,8
Sonstige Betriebskosten ²⁾	35.366	4.200	104.034	10,9

¹⁾ Beiträge, Abgaben, Steuern, Gebühren, Versicherungen, Beratung, Fort- und Weiterbildung, Schreib- und Büromaterial, Steuerberatung und Buchführung, Werbe- und Reisekosten, Telefon, Zeitschriften, Bücher, Rechts- und Beratungskosten, Abschluss- und Prüfungskosten, Nebenkosten des Geldverkehrs, Software-Programme.

²⁾ Reparaturen und Instandhaltung, Reinigung, Mieten, Fahrzeugkosten, Ersatzbeschaffung, Arbeitskleidung, Mieten für bewegliche Warengüter, Wartung, Verpackungsmaterial/Warenabgabe, Hardware, Dekoration.

Tab. 2: Jährliche Kosten für ausgewählte Kostenpositionen (Betriebsbefragung, LWK NRW 2021; n = 13)

Kostenposition	Kalkulationswert €/a	Spanne	
		von	bis
Versicherungen ¹⁾	2.649	870	5.600
davon Betriebshaftpflichtversicherung ²⁾	408	186	785
Werbungskosten	2.815	70	9.582
Fort- und Weiterbildungskosten	297	20	689

¹⁾ Genannt wurden Betriebshaftpflichtversicherung, Rechtsschutzversicherung, Gebäudeversicherung, Inventarversicherung, Feuer-, Hagel-, Sturmversicherung, Betriebsausfallversicherung, Kfz-Versicherung. Nicht jeder Betrieb hat alle der genannten Versicherungen.

²⁾ Marktvergleich, LWK NRW 2021, 36 Tarife im Vergleich, ohne Selbstbeteiligung; Beispielbetrieb (Café): Betriebsleiter + 2 Personen in Vollzeit, 1 Person in Teilzeit, 13 Aushilfskräfte auf 450-Euro-Basis, Jahresnettoumsatz 300.000 Euro, Jahreslohnkosten 100.000 Euro.

Der Wasserbedarf je Kunde liegt bei 5,2 Liter (Tab. 3), an Heizkosten muss je nach Energieträger jährlich mit 7,90 bis 13,27 Euro je m² gerechnet werden. Die aktuellen Energiepreissteigerungen (Stand 2022) sind dabei nicht berücksichtigt.

Tab. 3: Geschätzter jährlicher Wasserbedarf und assoziierte Kosten in der Bauernhofgastronomie

Vorgang	Wasserbedarf		Wasser- und Abwasserkosten		
	l/a	l/Gast	€/m ³	€/a	€/100 Gäste
Toilettenspülung (wassersparend)	86.400	3,1		394	1,41
Hände waschen (20 s)	14.402	0,5		66	0,23
Spülen (Küche)	27.600	1,1		126	0,50
Zubereitung Gerichte	2.880	0,1	4,56 ¹⁾	13	0,05
Zubereitung Heißgetränke	5.760	0,2		26	0,09
Putzen der Räumlichkeiten	4.800	0,2		22	0,09
Summe Gastronomie	141.842	5,2		647	2,37

¹⁾ <https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Umwelt/Wasserwirtschaft/Tabellen/tw-07-entgelt-trinkwasserversorgung-tarifgeb-nach-tariftypen-2017-2019-land-bund.html>, Zugriff am 06.12.2021

Tab. 4: Jährlicher Energieverbrauch und Kosten für die Heizung der Räumlichkeiten

Energieträger	Mittlerer Bedarf kWh/(m ² · a) ¹⁾	Kosten	
		ct/kWh ²⁾	€/(m ² · a)
Erdgas	145	7,31	10,60
Fernwärme	124	10,56	13,10
Flüssiggas ²⁾	160	8,29	13,27
Heizöl	152	6,05	9,20
Holzpellets	119	6,64	7,90
Wärmepumpe	40	27,25	10,90

¹⁾ Fläche des Gebäudes 251–500 m². Heizspiegel für Deutschland, <https://www.heizspiegel.de/fileadmin/hs/heizspiegel/heizspiegel-2021/heizspiegel-2021.pdf>, Zugriff am 25.11.2022.

²⁾ Preisstand 3. Mai 2021; <https://www.hausjournal.net/>, <https://www.effizienzhaus-online.de/fluessiggaspreise/>, Zugriff am 25.11.2022.

3 Erfolgsgrößen

Der Tagesumsatz wird wesentlich von der Auslastung der Sitzplätze bestimmt. Im Schnitt kann davon ausgegangen werden, dass ein Stuhl an Wochentagen – also montags bis freitags – 1,06-mal besetzt wird. An Samstagen kann bereits mit 1,52 Belegungen gerechnet werden; an Sonn- und Feiertagen werden Cafés mit 3,14 Belegungen überdurchschnittlich frequentiert.

Neben der Zahl der Gäste wird der Tagesumsatz vom Umsatz je Gast beeinflusst. Mit folgenden Faustzahlen kann kalkuliert werden:

- Frühstück an Werktagen: 10,68 €
- Frühstück an Sonn- und Feiertagen: 13,18 €
- Kaffeegeschäft: 6,17 €

Den Einnahmen stehen die Aufwände gegenüber. Diese können mit Faustwerten in Prozent vom Umsatz in den Businessplan eingehen. Mit jeweils rund 30 % spielen vor allem die Personalkosten und der Wareneinsatz eine große Rolle.

Als Unternehmensgewinn sollten 10 % vom Umsatz angestrebt werden.

4 Arbeitszeitbedarf und Lohnkosten

Mit welchem Arbeitszeitbedarf muss gerechnet werden und welche Aufgaben sind besonders arbeitsintensiv? Die Spannweite des Arbeitszeitbedarfs, den die 13 befragten Betriebe gesamt aufbringen, liegt zwischen knapp 40 Stunden die Woche bis über 450 Stunden (Tab. 5). Je Sitzplatz und Öffnungsstunde sind das im Mittel 1,74 min für den Service und 2,06 min für die Küche (Tab. 6).

Tab. 5: Arbeitszeitbedarf in Stunden pro Woche nach Arbeitsbereichen (Betriebsbefragung, LWK NRW 2021; n = 13 Betriebe)

Aufgabenbereich	Kalkulationswert AKh/Woche	Spanne	
		von	bis
Service	86,4	20,0	200,0
Küche	104,5	14,0	205,0
Kundenkommunikation	3,0	0,5	10,0
Kassenabschluss	3,5	0,5	10,0
Lager und Logistik	5,7	1,5	20,0
Personalorganisation	1,2	0,3	5,0
Sonstige Verwaltung	3,6	1,0	10,0

Tab. 6: Arbeitszeitbedarf nach Arbeitsbereichen (Betriebsbefragung, LWK NRW 2021; n = 13 Betriebe)

Aufgabenbereich	Kalkulationswert min/(Platz · Öffnungsstunde)	Spanne	
		von	bis
Service	1,74	0,87	3,23
Küche	2,06	0,67	5,05
	min/Gast		
Service	8,26	3,75	13,15
Küche	10,24	2,71	19,35

Tab. 7: Löhne in der Gastronomie inklusive Lohnnebenkosten

Arbeitskraft	Kalkulationswert	Spanne	
		von	bis
Familienarbeitskraft ¹⁾	20,00	0	40,00
Fremdarbeitskräfte, ständig beschäftigt	16,50	14,50 ²⁾	18,50
Fremdarbeitskräfte, nicht ständig beschäftigt	18,50	14,50 ²⁾	18,50

¹⁾ Die Daten zur Entlohnung der Familienarbeitskräfte stammen aus der Betriebsbefragung, LWK NRW 2021; n = 13 Betriebe.

²⁾ Der untere Wert basiert auf dem gesetzlichen Mindestlohn von 12,00 € seit dem 1. Oktober 2022. Ansonsten variiert die Entlohnung je nach Betriebszugehörigkeit, Qualifizierung und genereller Einsatzbereitschaft bei der Vergabe von Terminen.

5 Planungsbeispiel

Bei dem folgenden Planungsbeispiel handelt es sich um eine zum Bauernhofcafé umgebaute Tenne (200 m²) eines landwirtschaftlichen Haupthauses (Abb. 1, Tab. 8). Für Mitarbeiter, Büro sowie Reinigungsutensilien können vorhandene Räume genutzt werden. Das Café umfasst 57 Sitzplätze innen und 60 Sitzplätze außen. Geöffnet ist es mittwochs bis sonntags jeweils von 10:00 bis 18:00 Uhr; das gastronomische Angebot umfasst Frühstück à la carte ganztägig sowie ab 12:00 Uhr Suppen, Salate und Kuchen. Darüber hinaus werden Kaffeespezialitäten und Kaltgetränke angeboten.

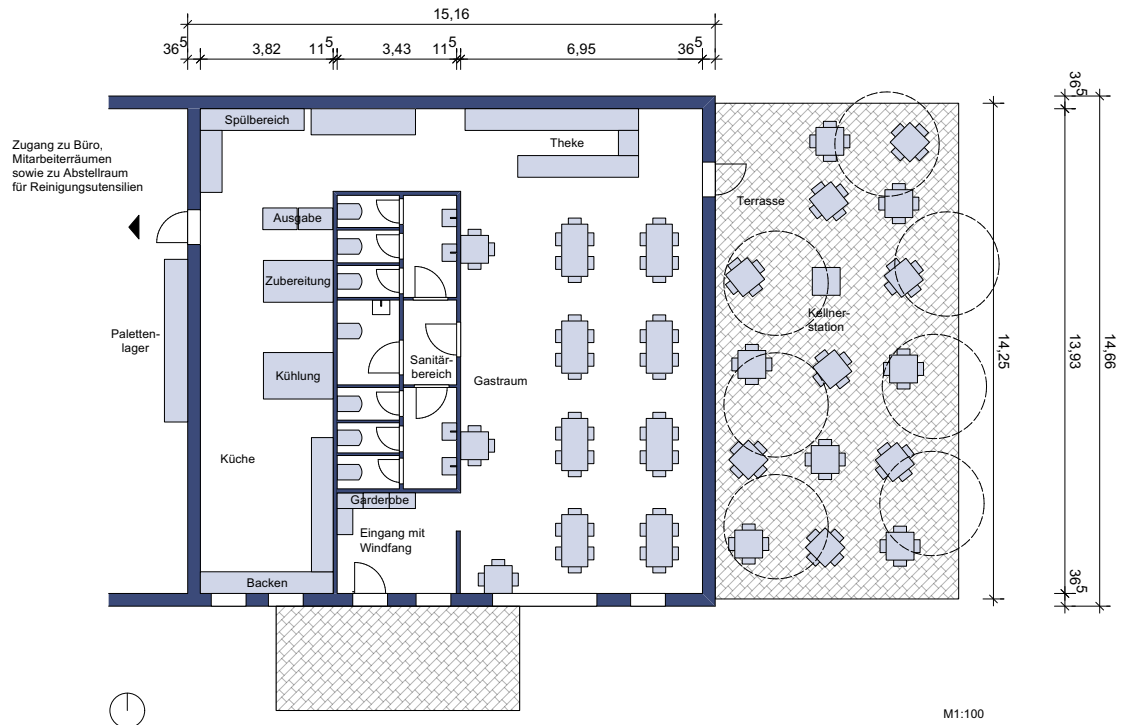


Abb. 1: Grundriss des Planungsbeispiels (© KTBL | Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen)

Tab. 8: Eckdaten zum Planungsbeispiel Bauernhofcafé

	Einheit	Wert
Sitzplätze		
innen	St	57
außen	St	60
gesamt ¹⁾	St	72
Anzahl geöffnete Werktagen (Mo–Fr)	d/Woche	3
Anzahl Betriebswochen	Wochen/a	48
Belegung		
an Werktagen	Gäste/(Platz · d)	2
an Samstagen	Gäste/(Platz · d)	2
an Sonn- und Feiertagen	Gäste/(Platz · d)	3

¹⁾ Sitzplätze außen werden anteilig mit 25 % berechnet, da sie in der Regel nur in den Sommermonaten genutzt werden.

Der Umsatz geht als Leistung in die Erfolgsrechnung ein und beträgt im Beispiel 403.362 € im Jahr. Im Planungsbeispiel wird im Schnitt von rund 10 Euro je Gast ausgegangen (Tab. 9). Bei 9 bzw. 11 € verändert sich der Umsatz auf rund 360.369 bzw. 440.000 €.

Tab. 9: Umsatzerlöse im Planungsbeispiel Bauernhofcafé

Kenngröße	Einheit	Laufkundschaft an			Gesellschaften	
		Werktagen	Samstagen	Sonn- und Feiertagen	Speisen-geschäft	Kaffee-geschäft
Frequentierung	Gäste/d	144	144	216	–	–
	Gäste/a	34.560	6.912	10.368	900 ¹⁾	900 ¹⁾
Umsatz pro Gast	€	10,08	10,08	10,08	12,15	10,08
Öffnungstage	d/a	144	48	48	–	–
Umsatz je Angebotsform	€	209.103	69.701	104.551	10.935	9.072
Umsatz gesamt	€/a	403.362				

¹⁾ Jährlich 30 Gruppen mit jeweils 30 Personen.

Für Umbaumaßnahmen sowie die Einrichtung und Ausstattung der Räumlichkeiten werden rund 447.000 Euro investiert. Zuzüglich Anlaufkosten und einem Reserveaufschlag beträgt der Investitionsbedarf 462.127 Euro (Tab. 10) die Kapitalkosten betragen jährlich 41.514 € (Tab. 11).

Tab. 10: Investitionsbedarf für das Planungsbeispiel Bauernhofcafé

Position	Investitionsbedarf €
Bauliche Maßnahmen	
Dach	58.207
Außenwände	64.705
Fußbodenaufbau	12.636
Innenausbau	73.876
Installationen	36.098
Außenbereich	20.185
Heizung/Sonstiges	9.623
Baunebenkosten ¹⁾	20.000
Bauliche Maßnahmen gesamt	295.330
Abschreibung²⁾	11.813
Einrichtung und Ausstattung	
Einrichtung und Ausstattung innen	12.367
Einrichtung und Ausstattung außen	7.415
Sanitärbereich	10.005
Thekenbereich	35.869
Küchengeräte	37.162
Küchenkleingeräte	8.534
Geschirr, Besteck, Gläser	16.161
Küchenmöbel	12.469
Koch- und Backgeschirr/-besteck	7.097
Mitarbeiteräume	1.495
Kassensystem	1.834
Reinigungssystem	1.756
Einrichtung und Ausstattung gesamt	152.164
Abschreibung	15.216
Anlaufkosten und Reserveaufschlag⁴⁾	
Anmeldungen, Genehmigungen, Gewerbeanmeldung	100
Gründungsberatung, inklusive Businessplan	1.000
Geschäftsbedarf, Bürobedarf, Software	1.000
Markteinführungsausgaben, Erstellung Homepage und Werbeflyer	2.500
Erster Warenbestand, Wareneinsatzkosten für 4 Wochen	4.000
Vorauszahlung für Beiträge, Versicherungen, Steuern u. Ä.	2.000
Reserveaufschlag, 1 % der Investitionssumme	4.033
Anlaufkosten und Reserveaufschlag gesamt	14.633
Summe Kapitalbedarf	462.128
Summe Abschreibung⁵⁾	27.030
Summe Instandhaltung⁶⁾	8.950

1) Architekt, Statiker, Genehmigungen.

2) 4 %; Spanne 2 bis 5 %.

3) 10 %; Spanne 10 bis 20 %.

4) Finanzreserve von 5 % für unerwartete Kosten und unterdurchschnittliche Umsätze in der Anlaufphase.

5) Abschreibung: Bauliche Maßnahmen 4 %; Einrichtung und Ausstattung 10 %.

6) Instandhaltung für Gebäude, Einrichtung und Ausstattung; pauschal 2 %.

Tab. 11: Kapitalkosten für das Planungsbeispiel Bauernhofcafé

	Kapitalkosten €/a
Abschreibung bauliche Maßnahmen ¹⁾	11.813
Abschreibung Einrichtung und Ausstattung ²⁾	15.216
Instandhaltung ³⁾	8.950
Kalkulatorische Zinsen für Eigenkapital ⁴⁾	3.000
Zinsen für Fremdkapital ⁵⁾ (halber Wert)	2.535
Gesamt	41.514

1) Gebäude pauschal 4 %.

2) Einrichtung und Ausstattung pauschal 10 %.

3) Pauschal 2 %.

4) Fremdkapitalbedarf 168.996 € zu 3 %; halber Wert.

5) 3 %; halber Wert.

Im Planungsbeispiel betragen die fixen Kosten 287.875 € im Jahr (Tab. 12).

Tab. 12: Fixe Kosten für das Planungsbeispiel Bauernhofcafé

Kostenart	Fixe Kosten		
	€/a	€/(Sitzplatz · a) ⁴⁾	€/Gast ⁵⁾
Fixe Kapitalkosten	41.514	576	0,77
Lohnkosten ¹⁾	134.672	1.870	2,51
Betriebskosten, sonstige	43.950	610	0,82
Wasser- und Energiekosten ²⁾	40.321	560	1,40
Verwaltungskosten ³⁾	27.418	381	0,51
Gesamt	287.875	3.998,26	5,37

1) Eine Unternehmerin in Vollzeit zuzüglich 2 AK ständig beschäftigte Fremdarbeitskräfte in Voll- oder Teilzeit.

2) Wasser für Raumreinigung; 200 m² beheizter Raum, Erdgasheizung.

3) Inklusive Versicherungen und Steuern.

4) 72 Sitzplätze: 57 Plätze innen zuzüglich 60 Außenplätze (anteilig 25 %).

5) 53.640 Gäste im Jahr bei 48 Öffnungswochen, 5 Öffnungstage je Woche, 2 bis 3 Gäste je Platz und Tag.

Die Lohnkosten betragen im Beispiel 134.723 € jährlich (Tab. 13). Insgesamt ergeben sich damit variable Lohnkosten in Höhe von 2,51 € je Gast (Tab. 14). Woraus sich ein Deckungsbeitrag von 4,53 € je Gast ergibt (Tab. 15). Zur Deckung der fixen Kosten sind 63.549 Gäste erforderlich. Jeder weitere Gast liefert einen Beitrag für den Gewinn.

Tab. 13: Arbeitszeitbedarf und Lohnkosten des Beispiels

Arbeitskraft Art	Anzahl	AKh/(AK · a) ¹⁾	AKh/a	Lohnkosten	
				€/AKh	€/a
Familienarbeitskraft	1,0	1.708	1.708	20,00	34.160
Fremdarbeitskräfte, ständig beschäftigt	2,0	1.708	3.416	18,50	63.196
Fremdarbeitskräfte, nicht ständig beschäftigt	5,3	427	2.265	16,50	37.367
Gesamt			7.389		134.723

Tab. 14: Variable Kosten für das Planungsbeispiel Bauernhofcafé

Kostenart	Variable Kosten €/Gast
Lohnkosten ¹⁾	2,51
Warenkosten ²⁾	2,29
Energiekosten ³⁾	0,75
Gesamt	5,55

¹⁾ 4,94 AK nicht ständig beschäftigte Fremdarbeitskräfte (Saison- und Aushilfskräfte); 33,4 % vom Umsatz abzüglich ständig beschäftigte Arbeitskräfte.

²⁾ 30,4 % vom Umsatz.

³⁾ 10 % vom Umsatz, abzüglich Raumheizung.

Tab. 15: Mindestgästepzahl

Kenngröße	Einheit	Wert
Leistung	€/Gast	10,08
– variable Kosten	€/Gast	5,55
= Deckungsbeitrag	€/Gast	4,53
Fixe Kosten gesamt	€/a	287.875
: Deckungsbeitrag	€/Gast	4,53
= Mindestgästepzahl	Gäste/Jahr	63.548

Im Planungsbeispiel sind es trotz der überdurchschnittlichen Platzbelegungen nur 53.640 Gäste im Jahr. Je nach Standort kann zur Deckung der Umsatzlücke ggf. auch mit höheren Umsätzen kalkuliert werden, z. B. durch höhere Umsätze je Gast oder durch einen zusätzlichen geöffneten Werktag. Es sollte zudem geprüft werden, ob durch Eigenleistung oder durch gebrauchte Einrichtung der Investitionsbedarf gesenkt werden kann. Auch Fördermöglichkeiten sollten geklärt werden.

Im Planungsbeispiel wird von einem Arbeitszeitbedarf von 7.389 AKh im Jahr bzw. 154 AKh je Woche ausgegangen. Dieser Bedarf liegt unter dem aus der Betriebsbefragung abgeleiteten Kalkulationswert von 208 AKh (Tab. 5). Zur weiteren Senkung der Lohnkosten und zur Gewinnsteigerung kann eine Selbstbedienung erwogen werden, immerhin fließen rund 40 % der Arbeit in den Service. Dieser Schritt ist auch angesichts des herrschenden Fachkräftemangels überlegenswert.

7 Schlussfolgerungen

Vor Beginn einer Baumaßnahme ist die genaue Kalkulation der ökonomischen Erfolgsgrößen wichtig; denn wie in vielen Betriebszweigen wirtschaften nur überdurchschnittlich erfolgreiche Betriebe nachhaltig. Der Traum vom eigenen Café sollte rational geplant werden, sonst kann es im Nachhinein schnell passieren, dass mangelnder Erfolg durch den persönlichen Einsatz der Unternehmerkraft und der Familienangehörigen kompensiert werden muss. Eine Situation, die die Verantwortlichen wirtschaftlich und gesundheitlich belasten kann.

Der ohnehin wohl zu überlegende Einstieg in die Hofgastronomie ist aktuell durch Preissteigerungen vor allem für Waren, Löhne und Energie zusätzlich erschwert; steigende Baukosten erhöhen den Investitionsbedarf. Auch vor diesem Hintergrund sollte mit spitzem Stift gerechnet werden. Ein Businessplan hilft bei der wirtschaftlichen Planung und deckt mögliche Schwachstellen schon frühzeitig auf. Der Austausch mit Kolleginnen, Kollegen und Beratungseinrichtungen hilft, die richtigen Entscheidungen zu treffen.

Die Hofgastronomie kann einen Beitrag zum Einkommen leisten und ist nach wie vor eine interessante Möglichkeit, sich unternehmerisch zu verwirklichen. Ob und wie sie sich im konkreten Fall vor Ort rechnet, sollte gründlich und ehrlich kalkuliert werden.

Literatur

KTBL (2022): Arbeitsorganisation und Entlohnung in landwirtschaftlichen Betrieben. Darmstadt, Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft e.V. (KTBL)

Mitwirkende

Nicole Janz, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, Münster

Petra Schulze-Wettendorf, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, Münster

Werner Achilles, Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft e.V., Darmstadt

**Kuratorium für Technik und Bauwesen
in der Landwirtschaft e.V. (KTBL)**
Bartningstraße 49 | 64289 Darmstadt
Telefon: +49 6151 7001-0
E-Mail: ktbl@ktbl.de | www.ktbl.de

Eingetragen im Vereinsregister beim Amtsgericht Darmstadt,
Aktenzeichen 8 VR 1351

Vereinspräsident: Prof. Dr. Eberhard Hartung
Geschäftsführer: Dr. Martin Kunisch
Verantwortlich im Sinne des Presserechts: Dr. Martin Kunisch

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Text das generische Maskulinum verwendet.

© KTBL 2022