



2022 | N. Janz, P. Schulze-Wettendorf

# Hofgastronomie – Investitionsbedarf für Einrichtung und Ausstattung

## Inhalt

1	Einleitung.....	3
2	Preise und Kosten .....	3
3	Planungsbeispiel.....	14
	Mitwirkende.....	14

## 1 Einleitung

Vor der Investition in die Hofgastronomie steht die Planung: Welche Ausstattungsgegenstände werden benötigt und mit welchen Kosten muss für Mobiliar, Maschinen und Sonstigem gerechnet werden? Die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen hat für das KTBL im Arbeitsprogramm „Kalkulationsunterlagen (KU)“ 2021 Daten erhoben: für die Innenausstattung der Gasträume, die Ausstattung des Außenbereiches, die Einrichtung des Sanitärbereiches und von Sozialräumen sowie die Theke. Hinzu kommen das Küchenmobiliar, kleine und große Küchengeräte sowie Geschirr, Besteck, Gläser und Utensilien zum Kochen und Backen.

Mit den erhobenen Daten lässt sich die eigene Hofgastronomie durchrechnen. Zur Veranschaulichung dient ein Planungsbeispiel: Ein zum Bauernhofcafé umgebauter Tennenbereich (200 m<sup>2</sup>) eines landwirtschaftlichen Haupthauses. Das Café umfasst 57 Sitzplätze innen und 60 Sitzplätze außen. Das Bauernhofcafé ist mittwochs bis sonntags jeweils von 10:00 bis 18:00 Uhr geöffnet. 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.

## 2 Preise und Kosten

In den Tabellen 1 bis 11 sind die erhobenen Preise für die Einrichtung und Ausstattung zusammengefasst. Alle Preise sind ohne Mehrwertsteuer. Die Recherchen zu Marktpreisen und Angeboten erfolgten im Einzel- und Onlinehandel. Die ermittelten Zahlen beziehen sich jeweils auf eine mittlere und eine höherwertige Qualität. Diese Annahme hat sich in der gängigen Praxis bei der Gästebewirtung bewährt und unterstützt den Ansatz zur langfristigen Nutzung und Nachhaltigkeit. Aufgrund der großen Spannen bei den Anschaffungspreisen werden die Kapitalkosten nicht weiter berücksichtigt. Als Richtwert können die Angaben zur Nutzungsdauer mit dem jeweiligen Abschreibungs- und Instandhaltungssatz dienen. Steuerliche Besonderheiten zu erhöhten Abschreibungssätzen der Finanzverwaltung bleiben unberücksichtigt.

In den hinteren beiden Spalten ist das Inventar – Einrichtung und Ausstattung – des Planungsbeispiels wiedergegeben.

Tab. 1: Preise und Kosten für die Ausstattung der Gasträume innen

Ausstattungsgegenstand	Einheit	Kalkulationswert €/Einheit	Spanne		Planungsbeispiel	
			von	bis	Menge Einheiten	Kosten €
<b>Mobiliar</b>						
Stuhl, gepolstert, Holz, Holzrückenlehne, ohne Armlehne	St	75	54	120	57	4.275
Hocker, Kunststoff, mit Rückenlehne	St	103	70	174	0	0
Banksysteme, gepolsterte Sitzfläche und Rückenlehne (Schaumstoff, Kunstleder)	m	286	170	527	0	0
Kinderstuhl, Höhe 75–85 cm	St	67	58	75	2	133
Tisch						
quadratisch, Holz, 80 x 80 cm	St	181	118	318	3	543
rechteckig, Holz, 150 x 75 cm	St	212	129	392	8	1.695
quadratisch oder rund, Kunststoff	St	148	94	209	0	0
Buffettisch, 183 x 76 cm	St	100	63	140	0	0
Schrank, Besteckschrank mit Tür, 300 x 75 cm	St	413	284	626	2	827
Garderobenständer	St	138	95	210	4	554

Fortsetzung der Tabelle nächste Seite

Ausstattungsgegenstand	Einheit	Kalkulationswert €/Einheit	Spanne		Planungsbeispiel	
			von	bis	Menge Einheiten	Kosten €
<b>Sonstiges</b>						
Tischdecke, Baumwolle, quadratisch	St	10	7	16	30	299
Tischsets, Kunststoff, rechteckig	St	9	6	16	200	1.835
Wandlampe, ohne Glühbirne/Leuchtmittel	St	22	15	37	10	221
Tischleuchte	St	13	10	20	0	0
Halogenstrahler, 6er-Set	St	10	5	15	30	300
Deckenleuchte, Schienensystem mit Strahler, ohne Glühbirne	St	30	20	50	14	417
Servierwagen, 100 x 50 x 94 cm	St	288	91	400	2	577
Stoffservietten, Baumwolle	St	5	1	13	100	509
Vasen, Glas oder Porzellan, Höhe 17 cm	St	6	4	7	30	182
<b>Gastraum innen gesamt</b>						<b>12.367</b>

Tab. 2: Preise und Kosten für die Ausstattung der Terrasse

Ausstattungsgegenstand	Einheit	Kalkulationswert €/Einheit	Spanne		Planungsbeispiel	
			von	bis	Menge Einheiten	Kosten €
<b>Mobiliar</b>						
Stuhl, Rattan, Geflecht	St	58	40	89	64	3.741
Banksystem, 120 cm, Holz	St	151	130	207	0	0
Tisch, quadratisch, 60 x 60 cm, Aluminium	St	69	45	111	15	1.034
Tisch, rund Ø 60 cm, Aluminium	St	67	48	107	0	0
<b>Sonstiges</b>						
Sonnenschirm, rund, Ø 300 cm	St	128	87	193	7	898
Schirmständer, rund, 30–40 kg	St	54	24	79	7	380
Heizstrahler, Heizpilz, Gas	St	221	189	327	0	0
Markise, elektrisch, 300 x 250 cm	St	2.240	1.400	3.081	0	0
Abstelltisch, wetterfest, rechteckig, 150 x 60 cm	St	130	60	200	1	130
Sitzpolster, für Stühle	St	10	8	12	70	703
Tischdecke, 130 x 170 cm	St	16	8	39	20	321
Kundenstopper	St	52	24	70	4	208
<b>Terrasse gesamt</b>						<b>7.415</b>

Tab. 3: Preise und Kosten für die Ausstattung des Sanitärbereichs

Ausstattungsgegenstand	Einheit	Kalkulati- onswert €/Einheit	Spanne		Planungsbeispiel	
			von	bis	Menge Einheiten	Kosten €
Urinal, ohne Deckel, Zulauf von oben	St	231	127	371	0	0
Urinalsteuerung, pneumatisch, mit Drücker	St	132	87	177	0	0
WC, Toilette, inklusive WC-Sitz und Deckel; Wandmontage; Spülwasserbedarf 4,5 l	St	182	53	378	0	0
Spülkastenelement, Unterputz, Wand-WC-Montageelement	St	216	113	326	0	0
Drückertaste, Betätigungsplatte, Kunststoff, 2-Mengen-Spülung	St	49	29	84	0	0
WC, Toilette, WC-Komplett-Set: Wandmontage, inklusive WC-Sitz, inklusive Drückertaste, inklusive Unterputz-Spül(montage)element, Spülwasserbedarf: 3–4 l	St	621	369	940	6	3.729
Toilette, barrierefrei						
WC, Wandmontage, ohne WC-Sitz	St	352	204	598	1	352
WC-Sitz, mit Absenkautomatik, inklusive Deckel	St	52	28	101	1	52
Halte- und Stützgriffe, Wandmontage, waagrecht, Länge 35 cm, Metall	St	36	18	53	1	36
Barrierefreies Handwaschbecken, unterfahrbar, mit Ausbuchtung vorne, 60 x 50 cm	St	276	168	456	1	276
Wickeltischarmatur/-vorrichtung, Wandmontage, klappbar, 90 x 60–80 cm	St	980	357	2.539	1	980
Toilettenpapierhalter, Metall, Wandmontage, ohne Deckel	St	24	14	33	7	168
WC-Bürste + -Garnitur, Kunststoff, Wandmontage	St	26	15	34	7	185
Händetrockner, Edelstahl, Wandmontage, Bewegungssensor	St	283	128	484	5	1.414
Papierspender für Hände, Kunststoff, Wandmontage, Faltpapier	St	55	38	82	3	165
Seifenspender, Flüssigseifenspender, Wandmontage, Edelstahl, mit eingebautem Tank	St	129	90	248	5	645
Handwaschbecken, 35 x 45 cm, Keramik	St	114	50	262	4	458
Spiegel, 70–80 x 100 cm, ohne Beleuchtung	St	172	116	233	5	861
Abfalleimer, Edelstahl, rund, mit Deckel, Fassungsvermögen 3–5 l	St	35	18	68	5	173
Beleuchtung, LED-Deckenleuchte, rund, Ø 25–28 cm	St	37	27	49	14	512
<b>Sanitärbereich gesamt</b>						<b>10.005</b>

Tab. 4: Preise und Kosten für die Ausstattung des Thekenbereichs mit Geräten<sup>1)</sup>

Ausstattungsgegenstand	Einheit	Kalkulationswert €/Einheit	Spanne		Planungsbeispiel	
			von	bis	Menge Einheiten	Kosten €
<b>Ausgabetheke</b>						
Gläserpülmaschine, 465 x 510 cm, mit Laugenpumpe, 2,97 kW	St	2.042	848	3.300	1	2.042
Eiswürfelbereiter, 0,35 kW	St	1.093	401	2.310	1	1.093
Getränke-Kühltheke, 2,5 m, 2 Türen, 3 Schubladen, 0,46 kW	St	3.968	2.480	5.457	1	3.968
Zapfanlage, Bierkühler mit 1 Zapfhahn, 0,15 kW	St	1.025	579	1.717	1	1.025
Ausgabetheke mit Rückbüffet-Regal, 4 m, Glasaufsatz mit Zwischenetage aus ESG-Glas, hochwertige Kuchenkühlung	St	13.000	5.197	20.487	1	13.000
<b>Kuchenvitrine</b>						
Aufsatzkühlvitrienen, 1,2 m, 2 Ebenen, 0,45 kW	St	4.968	1.034	11.595	0	0
Kuchenvitrine, Standgerät, c. 1,30 m breit, 0,98 kW	St	2.799	1.530	3.719	1	2.799
Kuchenvitrine, Standgerät hoch, ca. 400 l, 0,7 kW	St	2.313	1.575	2.858	0	0
<b>Kaffeemaschine</b>						
Mengenbrüher, Kaffeebrüher, 5,33 kW	St	1.059	158	2.712	1	1.059
Siebträgermaschine, 2-gruppig, 3,35 kW	St	2.884	1.350	5.001	0	0
Kaffeevollautomat, 400 Tassen/d, 0,69 kW	St	10.563	6.777	14.911	1	10.563
Tassenwärmer, 48 Tassen, 0,14 kW	St	320	292	335	1	320
<b>Thekenbereich gesamt</b>						<b>35.869</b>

ESG = Einscheibensicherheitsglas

<sup>1)</sup> Nutzungsdauer 10 Jahre.

Tab. 5: Preise und Kosten für Geschirr, Besteck und Gläser

Ausstattungsgegenstand	Einheit	Kalkulationswert €/Einheit	Spanne		Planungsbeispiel	
			von	bis	Menge Einheiten	Kosten €
<b>Geschirr (Hotelporzellan, spülmaschinenfest)</b>						
Kaffeetasse, 0,18 l, stapelbar	St	3,91	1,29	6,94	100	391
Cappuccinotasse, 0,28 l	St	5,24	2,57	8,31	60	314
Espressotasse, 0,09 l	St	4,13	2,21	5,69	20	83
Milchkaffeetasse, 0,40 l	St	5,96	2,93	9,97	60	358
Kaffeebecher, 0,25 l, stapelbar / 0,31 l	St	5,27	1,39	8,60	60	316
Teetasse, 0,22 l	St	4,21	0,92	7,49	60	252
Suppentasse, 0,26–0,28 l	St	5,83	2,99	9,01	100	583
Schale, 17 cm/0,28 l	St	4,63	2,83	7,62	60	278
Schale, 23 cm/0,4 l	St	5,92	3,33	9,29	30	178
Kaffeeuntertasse, 14,5 cm	St	2,92	1,22	4,62	100	292
Cappuccinountertasse, 17 cm	St	4,45	1,55	8,31	60	267
Espressountertasse, 13 cm	St	2,84	1,10	3,92	20	57
Milchkaffeeuntertasse, 16 cm	St	3,25	1,31	4,62	60	195

Fortsetzung der Tabelle nächste Seite

Ausstattungsgegenstand	Einheit	Kalkulati- onswert €/Einheit	Spanne		Planungsbeispiel	
			von	bis	Menge Einheiten	Kosten €
Teller, flach						
16 cm	St	2,98	1,33	4,62	40	119
21 cm	St	4,39	1,69	8,48	0	0
24 cm	St	5,51	2,30	10,39	180	991
27 cm	St	7,08	2,90	12,69	0	0
30 cm	St	7,81	3,49	16,16	180	1.406
Teller, tief						
24 cm	St	5,93	2,07	11,54	40	237
28 cm	St	8,17	3,94	15,58	0	0
Kaffeekanne, 0,3 l	St	10,51	5,08	15,58	0	0
Teekanne, 0,4–0,5 l	St	13,41	5,08	20,76	20	268
Gießer, 0,15 l	St	8,72	1,42	13,99	20	174
Zuckerstreuer oder -dose, 0,23 l	St	10,10	3,00	14,99	20	202
Salzstreuer	St	8,09	1,11	13,99	20	162
Pfefferstreuer	St	8,09	1,11	13,99	20	162
Teesiebablage	St	4,40	0,89	7,91	40	176
Eierbecher	St	3,31	0,71	5,38	40	132
Aschenbecher	St	5,10	2,20	7,99	0	0
<b>Gläser (Gastrogläser mit Füllstrich)</b>						
Sektglas, 0,1 l	St	2,84	0,57	5,11	100	284
Weißweinglas, 0,2 l	St	3,90	0,71	7,66	40	156
Schnapsglas, 2 cl	St	1,59	0,77	2,43	40	64
Bierglas, 0,2 l	St	2,24	0,42	4,72	40	90
Bierglas, 0,4 l	St	2,61	0,74	5,09	40	104
Wasser-, Saftglas, 0,2 l	St	1,60	0,52	2,94	100	160
Teeglas,	St	3,85	0,92	6,78	40	154
Latte-Macciato-Glas	St	2,47	1,34	4,08	60	148
<b>Karaffen</b>						
Karaffen, 0,2 l	St	4,00	1,53	6,47	20	80
Karaffen, 0,5 l	St	7,37	4,35	10,38	20	147
Karaffen, 1 l	St	17,73	6,47	29,99	20	355
<b>Besteck</b>						
Menügabel	St	2,93	1,09	5,45	180	527
Menümesser	St	3,35	1,19	5,45	180	602
Menüöffel	St	2,82	1,09	5,45	120	338
Kuchengabel	St	1,67	0,59	2,93	180	301
Kaffeelöffel	St	1,64	0,54	2,88	180	295
Löffel, lang	St	3,08	0,99	5,16	60	185
Espressolöffel	St	1,36	0,49	2,26	20	27
Buttermesser,	St	2,71	1,26	4,15	20	54
Tortenheber, eckig	St	8,65	4,98	14,99	10	87
Tortenheber, spitz	St	10,74	1,24	25,99	10	107
Gemüselöffel	St	6,57	1,29	11,85	0	0
Soßenlöffel	St	9,34	1,04	18,99	0	0
Chafing-Löffel	St	6,36	5,71	7,00	0	0
Suppenschöpfer	St	11,64	7,95	18,99	10	116
Gebäckzangen	St	5,26	2,79	7,99	4	21

Fortsetzung der Tabelle nächste Seite

Ausstattungsgegenstand	Einheit	Kalkulationswert €/Einheit	Spanne		Planungsbeispiel	
			von	bis	Menge Einheiten	Kosten €
<b>Büfett- und Serviergeschirr</b>						
Isolierkannen, 1 l	St	18,60	9,49	27,65	20	372
Milchkanne, Edelstahl, 1 l	St	28,20	15,99	40,40	0	0
Glasschüssel, 4,3 l	St	5,71	4,49	6,64	10	57
Servierplatten, Edelstahl, 53 x 32 cm	St	24,80	12,38	37,15	2	50
Sauciere, Edelstahl, 0,25 l	St	9,87	4,20	20,99	0	0
Terrine, Porzellan oder Edelstahl, 4 l	St	25,54	14,99	38,13	10	255
Karaffen, Glas, 2 l	St	12,18	4,06	18,00	0	0
Chafing Dishes, GN 1/1 mit Klappdeckel und Untergestell	St	64,74	34,99	110,99	4	259
Gastronormbehälter, GN 1/1-150 mm	St	12,89	6,99	18,39	8	103
<b>Sonstiges</b>						
Besteckkasten, 4 Fächer	St	13,13	5,40	22,99	4	53
Büffetplatten mit Kühlung, mit Haube, 59 x 39 cm	St	97,44	29,25	165,00	2	195
Brotkörbe, Durchmesser 25 cm	St	7,48	1,88	12,15	40	299
Müslispender, dreifach	St	412,33	138,00	755,99	0	0
Tablets, 53 x 32 cm	St	14,99	8,99	20,99	40	600
Tablettwagen, 53 x 36 cm	St	480,49	299,99	660,99	4	1.922
Dispenser für Säfte, doppelt	St	321,33	195,30	558,00	0	0
<b>Geschirr, Besteck und Gläser gesamt</b>						<b>16.161</b>

GN = Gastronorm

 Tab. 6: Preise und Kosten für Küchengroßgeräte<sup>1)</sup>

Ausstattungsgegenstand	Einheit	Kalkulationswert €/Einheit	Spanne		Planungsbeispiel	
			von	bis	Menge Einheiten	Kosten €
Gewerbspülmaschine mit Tank-Spülsystem, Haubenspülmaschine mit Reinigungsdosierer, Druckpumpe, Ablaufpumpe und Enthärter, Korbgröße 50 x 50 cm, 40–72 Körbe/h, 6,6–17,7 kW <sup>2)</sup>	St	4.871	1.700	9.685	1	4.871
Teigausrollmaschine, elektrisch, Standgerät, 0,5 kW	St	4.305	2.662	7.085	1	4.305
Bratplatte Elektro, Standgeräte, 40 x 70 cm, 3,6–5,4 kW	St	2.080	701	4.035	1	2.080
Bain-marie, 2 x GN 1/1, Standgerät, 80 x 70 cm, 2,4 kW	St	1.748	1.069	2.353	1	1.748
Elektroherd, Ceran mit 4 Induktionsfelder, Standgerät, 800 x 700, 14 kW	St	9.681	6.172	13.580	0	0
Elektroherd, 4 Gussplatten, 80 x 70 cm, 10,4 kW	St	1.535	959	2.111	0	0
Gasherd, 4 Brenner, Standgerät, 80 x 71 cm, 21/28	St	2.251	1.284	3.492	0	0
Elektroherd mit Backofen, 4 Gussplatten, 80 x 70 cm, 6,0–15,8 kW	St	2.377	1.943	2.919	0	0
Gasherd mit Backofen, 4 Brenner, Standgerät, 80 x 73 cm, 22 kW	St	3.191	1.841	5.333	1	3.191
Gasherd mit Backofen, 6 Brenner, Standgerät, 120 x 73, 33,5 kW	St	3.598	2.282	5.022	0	0
Kombidämpfer, 6 x 1/1 GN, 100 x 79 x 80 cm, 10,4 kW	St	5.382	3.118	6.861	1	5.382
Kombidämpfer, 10 x 1/1 GN, 15 kW	St	6.903	4.070	8.955	0	0
Kombidämpfer, 2 0x 1/1 GN, 24 kW	St	9.985	5.268	13.095	0	0

Fortsetzung der Tabelle nächste Seite



Ausstattungsgegenstand	Einheit	Kalkulationswert €/Einheit	Spanne		Planungsbeispiel	
			von	bis	Menge Einheiten	Kosten €
Mikrowelle, Gewerbemikrowelle, 28 l Garraum, 1 kW	St	566	350	771	1	566
Heißluftofen, solitär, elektrisch, 6 x Bleche à 60 x 40 cm inklusive Selbstreinigung, 79 x 102 x 94 cm (B x T x H), 7,2–10,8 kW	St	3.846	1.145	8.058	1	3.846
Kippbratpfanne, elektrisch, 80 l, 9,6 kW	St	5.332	3.362	7.398	0	0
Elektro Kühlunterbauten, Standgerät, 140 x 70 cm, mit Aufkantung, 0,17 kW	St	1.966	1.350	2.971	1	1.966
Saladette, 90 x 70 cm, 2 Türen, 0,2 kW	St	697	447	985	1	697
Kühlzelle, 120 x 210 x 215 cm, 0,55 kW		4.261	2.804	6.017	1	4.261
Kühlschrank, weiß, 400 l, 60 x 60 cm, 0,13 kW	St	1.050	677	1.491	0	0
Umluftkühlschrank, Edelstahl, 364 l, 0,21 kW	St	1.211	899	1.486	2	2.423
Umluft-Tiefkühlschrank, 473 l, 0,48 kW	St	1.825	1.216	2.677	1	1.825
Gefriertruhe, 305 l, 0,9 kW	St	509	391	675	0	0
<b>Küchengeräte gesamt</b>						<b>37.162</b>

GN = Gastronorm

<sup>1)</sup> Nutzungsdauer 10 Jahre.

<sup>2)</sup> Tankwasser ca. 20 l, Nachspülwasser ca. 2,5 l/Spülgang. Kalkulation: Bei 120 Gästen am Tag hat die Spülmaschine 30 Spülgänge, je 120 s, 2 x 20 l Tankwasserfüllungen/d plus 30 x 2,5 l Nachspülwasser = 115 l Wasser/d.

Tab. 7: Preise und Kosten für Küchenkleingeräte<sup>1)</sup>

Ausstattungsgegenstand	Einheit	Kalkulationswert €/Einheit	Spanne		Planungsbeispiel	
			von	bis	Menge Einheiten	Kosten €
Waffeleisen, elektrisch, 2,2 kW	St	312	145	399	1	312
Fruchtpresse, elektrisch, 0,7 kW	St	236	90	402	1	236
Gemüseschneider, elektrisch, 0,55 kW	St	754	344	1.308	1	754
Stabmixer, elektrisch, 0,55 kW	St	271	144	546	1	271
Standmixer, elektrisch, 2 l, 0,35 kW	St	452	160	842	1	452
Küchenwaage, digital	St	162	93	206	1	162
Aufschnittmaschine, elektrisch, 0,4 kW	St	1.159	327	2.501	1	1.159
Universal-Küchenmaschinen, Rühren und Kneten, 7 l, 0,35 kW	St	697	300	1.259	1	697
Schlagsahneautomat, 2 l, 0,3 kW	St	2.972	1.880	4.137	1	2.972
Kaffeepressemaschine, 15 l, 0,2 kW	St	101	63	140	1	101
Wärmebrücke, 1 Etage, 1,4 m, 1,05 kW	St	541	290	695	1	541
Thermometer, Infrarot	St	95	51	122	1	95
Insektenvernichter, elektrisch, 0,02 kW	St	79	56	125	2	159
Vakuuierer, elektrisch, Beutelbreite 310 mm, 0,29 kW	St	415	339	498	1	415
Zitronenpresse	St	52	32	72	4	208
<b>Küchenkleingeräte gesamt</b>						<b>8.534</b>

<sup>1)</sup> Nutzungsdauer 10 Jahre.

Tab. 8: Preise und Kosten für Küchenmobiliar<sup>1)</sup>

Ausstattungsgegenstand	Einheit	Kalkulationswert €/Einheit	Spanne		Planungsbeispiel	
			von	bis	Menge Einheiten	Kosten €
Arbeitstisch, Edelstahl, 160 x 70 cm, mit Grundboden und Aufkantung	St	329	193	426	3	986
Wandhängeschränke, mit Schiebetür, 160 x 80 cm	St	471	289	774	4	1.885
Wandhängeschränke, ohne Türen, 160 x 80 cm	St	442	279	721	0	0
Arbeitsschrank, Schiebetür, 3 Schubladen, 160 x 60 cm	St	828	570	1.255	0	0
Wandborde, 120 x 30 cm, 2 Etagen	St	148	95	210	3	444
Geschirrschrank, mit Schiebetüren, 120 x 180 cm	St	1.278	789	1.737	1	1.278
Tablettwagen, 47 x 62 x 174 cm	St	270	169	375	2	539
Servierwagen, 100 x 50 cm, 2 Böden	St	134	91	202	2	269
Handwasch-Ausgussbecken,	St	518	266	804	1	518
Handwaschbecken, mit Kniebetätigung	St	238	167	369	0	0
Handwaschbecken, mit Sensor	St	460	278	613	2	920
Seifenspender, mit Sensor	St	112	78	177	3	335
1-Becken-Spültisch, 80 x 70 cm	St	385	259	571	0	0
1-Becken-Spültisch mit Abtropffläche, 140 x 70 cm, mit Grundboden	St	645	367	809	0	0
2-Becken-Spültisch, 140 x 70 cm, mit Grundboden	St	545	346	763	0	0
2 Becken-Spültisch mit Abtropffläche, 180 x 70 cm, mit Grundboden	St	783	392	1.092	1	783
Zulauftisch mit Becken, 110 cm	St	888	381	1.565	1	888
Ablauftisch, 110 cm	St	711	443	979	1	711
Geschirrwashbrause mit Einloch Mischbatterie,	St	262	166	367	1	262
Einlocharmatur Einhebel-Standbatterie,	St	181	91	251	1	181
Edelstahlregale, 100 x 50 x 180 cm, 4 Böden	St	238	151	334	3	714
Neutralelement, Standgeräte, 80 x 70 cm	St	1.066	728	1.602	0	0
Neutralelement, Standgerät, 40 x 70 cm, mit Schublade	St	1.099	749	1.649	1	1.099
Plattformwagen, faltbar	St	111	59	188	1	111
Mülltrennsystem, 3 Fächer, auf Rollen	St	273	190	419	2	546
Kühlzelle, ohne Kühlaggregat 144 x 144 x 215 cm, 1 cm Wandstärke	St	1.966	1.600	2.400	0	0
<b>Küchenmobiliar gesamt</b>						<b>12.469</b>

<sup>1)</sup> Die Möbel beziehen sich auf eine 70er-Serie – sind also 70 cm tief. Hängeschränke und Borde weichen davon ab.

Tab. 9: Preise und Kosten für Geschirr, Besteck und Utensilien zum Kochen und Backen

Ausstattungsgegenstand	Einheit	Kalkulati- onswert €/Einheit	Spanne		Planungsbeispiel	
			von	bis	Menge Einheiten	Kosten €
<b>Koch- und Backgeschirr</b>						
Backblech, Aluminium, GN 1/1	St	20	8	37	20	406
Backblech, gelocht, GN 1/1	St	50	10	99	10	499
Backformen, 28 cm	St	17	11	28	20	339
Kuchenplatten, rund, mit Fuß	St	17	8	29	10	166
Rührschüssel, Kunststoff, 2,5 l	St	4	4	5	6	26
Rührschüsseln, Edelstahl, 3,5 l	St	22	16	30	4	87
Bain-marie-Einsätze, 24 x 24 x 16	St	79	60	114	10	794
Gastronormbehälter, GN 1/1-200 mm	St	19	6	35	4	78
Deckel, GN 1/1	St	11	5	15	4	44
Gastronormbehälter, GN 1/2-200 mm	St	18	10	26	8	147
Deckel, GN 1/2	St	7	4	10	8	56
Gastronormbehälter, GN 1/3-100 mm	St	10	5	13	8	79
Deckel, GN 1/3	St	8	5	12	8	64
Gastronormbehälter, GN 1/4-200 mm	St	14	7	22	8	114
Deckel, GN 1/4	St	6	3	8	8	50
Bratentopf mit Deckel, 5 l	St	45	30	72	0	0
Gemüsetopf mit Deckel, 50 l	St	117	68	151	0	0
Suppentopf mit Deckel, 3,6 l	St	25	17	39	3	75
Kochtopf, 9 l	St	46	25	58	1	46
Stieltopf, 16 cm	St	21	11	33	2	43
Bratpfanne, 28 cm	St	38	18	61	3	115
Auflaufform, 18 cm, rund, Porzellan	St	24	15	34	10	237
Auflaufform, Gusseisen 40 x 26 cm	St	75	49	122	0	0
GN-Behälter, Kunststoff, 1/3-200 mm	St	15	10	19	10	151
GN-Deckel, Kunststoff, 1/3	St	5	4	6	10	51
<b>Koch- und Backbesteck</b>						
Schneebeesen, 30 cm	St	7	6	9	3	22
Küchenmesser	St	5	3	7	2	10
Schälmesser	St	6	2	10	6	35
Brotmesser	St	26	9	49	2	52
Fleischmesser	St	9	6	12	1	9
Kochmesser, 26 cm	St	35	11	68	1	35
Wiegemesse	St	23	8	42	1	23
Käsemesser	St	19	6	39	1	19
Tomatenmesser	St	5	3	10	2	11
Buntmesser	St	23	19	27	1	23
Apfelentkerner	St	8	3	15	1	8
Fleischklopfer	St	38	16	56	1	38
Schaumlöffel	St	14	8	20	5	70
Schöpflöffel, 0,5 l	St	29	13	44	5	146
Sparschäler	St	5	2	7	5	23
Wetzstahl	St	29	17	71	1	29

Fortsetzung der Tabelle nächste Seite

Ausstattungsgegenstand	Einheit	Kalkulati- onswert €/Einheit	Spanne		Planungsbeispiel	
			von	bis	Menge	Kosten
					Einheiten	€
Pfannenwender	St	20	4	39	2	40
Palettenmesser	St	9	5	12	2	18
Küchenpalette	St	11	9	13	2	22
Tortenmesser	St	16	9	26	2	31
Küchenschere	St	8	4	12	2	15
Gebäckpalette	St	9	5	15	6	52
Salatzange	St	5	3	8	6	31
Büffetzange	St	8	2	16	6	45
Grillzange	St	6	4	10	0	0
Stielschaber	St	5	4	6	6	29
Apfelausstecher	St	9	5	15	2	17
Geflügelschere	St	30	9	72	1	30
Kochlöffel, 60 cm	St	4	2	7	4	16
<b>Koch- und Backutensilien</b>						
Ausstecher-Satz, rund, Edelstahl	St	13	12	15	1	13
Einhand-Drücksieb	St	9	8	10	2	18
Backhandschuhe	St	10	6	17	2	20
Backpinsel	St	5	4	9	4	21
Rollhölzer, 40 cm, Buche	St	39	21	50	2	78
Spritzbeutel, Größe 6	St	6	4	7	2	12
Spritztüllenset, 7-teilig	St	15	10	23	2	30
Spritzbeutelauflänger, Gestell	St	34	29	42	1	34
Spritzbeutelständer, Höhe 24 cm, Edelstahl	St	21	17	25	6	126
Teigschaber/Teigspatel, Kunststoff	St	4	1	6	10	35
Kuchengitter, feinmaschig, eckig	St	16	8	22	10	165
Tortenringe, verstellbar, Höhe 8,5 cm	St	7	6	8	2	14
Tortenteiler, 12 Segmente	St	21	3	32	2	41
Teigschneider, 5 glatte Rädchen	St	42	27	70	4	168
Messbecher, Kunststoff, 1 l	St	7	5	9	2	15
Messbecher mit Fuß, Edelstahl, 1 l	St	11	10	11	2	21
Gemüseseiher, Edelstahl	St	47	31	62	4	187
Abtropfschüssel, Edelstahl	St	19	7	31	2	38
Passiersieb, 30 cm Durchmesser	St	38	16	52	2	76
Teesieb	St	4	2	6	1	4
Salzstreuer, Edelstahl	St	11	7	17	1	11
Eierschneider	St	10	2	21	1	10
Schneidebretter, 2 cm dick, Kunststoff	St	22	10	39	4	90
Hack- und Schneidebrett, 4 cm dick, Kunststoff	St	98	86	109	1	98
Dosenöffner, manuell, mit Tischauflage	St	149	103	228	2	298
Salatschleuder, Kunststoff	St	78	11	127	4	313
Abfüllschaufeln, 0,4 l	St	9	6	12	1	9
Passiersieb, 24 cm	St	13	8	19	1	13
Kartoffelpresse	St	60	37	83	1	60
Kartoffelstampfer	St	31	7	51	2	62

Fortsetzung der Tabelle nächste Seite

Ausstattungsgegenstand	Einheit	Kalkulationswert €/Einheit	Spanne		Planungsbeispiel	
			von	bis	Menge Einheiten	Kosten €
Trichter, Kunststoff oder Edelstahl	St	13	2	24	1	13
Knoblauchpresse	St	9	6	15	1	9
Vierkantreibe	St	15	7	26	4	61
Eimer, Kunststoff, 10 l	St	4	1	6	4	14
Eimer, Kunststoff, mit Ausguss, 12 l	St	8	7	9	2	16
Eimer, Edelstahl, 10 l	St	48	42	55	2	97
Gewürzdosen, mit Deckel, Kunststoff, 5 l	St	11	9	13	6	68
Frischhaltedosen, 3,9 l	St	11	7	18	10	111
Eierbox, 2/3, 8 Fächer	St	31	26	34	2	62
<b>Geschirr, Besteck und Utensilien zum Kochen und Backen geamt</b>						<b>7.097</b>

GN = Gastronorm

Tab. 10: Preise und Kosten für die Ausstattung der Mitarbeiterbereiche (Umkleideraum und Sozialraum)

Ausstattungsgegenstand	Einheit	Kalkulationswert €/Einheit	Spanne		Planungsbeispiel	
			von	bis	Menge Einheiten	Kosten €
Garderobenhaken, Wandmontage, Länge 60–120 cm	St	71	34	105	0	0
Spint, Stahl, zweitürig, 180 x 50 cm	St	196	179	210	6	1.174
Bank, Klappbank, 180 cm	St	80	41	149	0	0
Stuhl, Klappstuhl, Kunststoff	St	41	20	72	6	246
Tisch, Klappstisch, 150 x 80 cm	St	76	52	116	1	76
<b>Mitarbeiterbereiche gesamt</b>						<b>1.495</b>

Tab. 11: Preise und Kosten für Sonstiges

Ausstattungsgegenstand	Einheit	Kalkulationswert €/Einheit	Spanne		Planungsbeispiel	
			von	bis	Menge Einheiten	Kosten €
<b>Kassensystem</b>						
Bistroschürze, 100 x 80 cm	St	23	14	28	20	461
Kellnerbörse, Lederoptik, rechteckig	St	14	12	16	2	27
Halter, Gürtelhaltertasche für Portemonnaie	St	14	8	23	2	28
Piqué/Poloshirt, Unisex, Baumwolle, Kurzarm	St	28	18	41	20	568
Registrierkasse, 15-Zoll-Touch, Belegdrucker	St	750	549	966	1	750
<b>Reinigung</b>						
Reinigungswagen, Eimer und Moppresse auf Rollen	St	123	85	155	1	123
Staubsauger, Kapazität 6 l	St	180	165	195	1	180
Moppset, Alustiel, Mopp, Sprinthalter	St	61	43	79	2	121
Kehrset, Kehrblech und Besenstiel	St	38	34	43	2	76
Palettenregal, komplettes flexibles Modul, 250 x 275 x 110 cm	St	628	549	700	2	1.256
<b>Sonstige Kosten gesamt</b>						<b>3.591</b>

### 3 Planungsbeispiel

In der Summe ergibt sich für das in den Tabellen 1 bis 11 aufgeführte Inventar des Bauernhof-Cafés ein Betrag von rund 150.000 Euro (Tab. 12). Kosten für bauliche Maßnahmen, Parkplätze, Begrünung, Dekoration, Kinderspielgeräte und Beschilderung sind darin noch nicht enthalten.

Tab. 12: Kosten für die Ausstattung des Planungsbeispiels – Hofcafé mit 60 Innen- und 60 Außenplätzen

Ausstattung	Kosten €
Gasträume innen	12.367
Terrasse	7.415
Sanitärbereich	10.005
Thekenbereich mit Geräten	35.869
Geschirr, Besteck und Gläser	16.161
Küchengroßgeräte	37.162
Küchenkleingeräte	8.534
Küchenmobiliar	12.469
Geschirr, Besteck und Utensilien zum Kochen und Backen	7.097
Mitarbeiterbereiche	1.495
Sonstige Ausstattung	3.591
<b>Ausstattung gesamt</b>	<b>152.165</b>

### Mitwirkende

Nicole Janz, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, Münster

Petra Schulze-Wettendorf, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, Münster

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