

Gastro News

TITELSTORY / TECHNOLOGIE

Roboterküche im Härtetest

Ein Abnahmetag prüft Portionen je 15 Minuten, Hygiene, Störungen und Ersatzessen unter realen Standortbedingungen.

AB SEITE 04

GAST, RUF UND VERTRIEB

SEITE 03

Zwei Spuren für Google-Bewertungen

AUTOMATISIERUNG IM BETRIEB

SEITE 06

Der Küchenbon im Maps-Test

EINKAUF UND ERGEBNIS

SEITE 07

Kurz-GuV für jede Bar

ÜBERGABE UND SICHERHEIT

SEITE 11

Drei Zimmerstatus bei
Bettwanzenverdacht

DIE WOCHE IM BLICK

*Diese Woche: Ideen,
Entscheidungen und
Werkzeuge für die
Praxis.*

32/2026

9. August 2026

12 SEITEN

03

GAST, RUF UND VERTRIEB

Zwei Spuren für Google-Bewertungen

04

AUTOMATISIERUNG IM BETRIEB

Roboterküche im Härtestest

06

AUTOMATISIERUNG IM BETRIEB

Der Küchenbon im Maps-Test

07

EINKAUF UND ERGEBNIS

Kurz-GuV für jede Bar

07

GAST, RUF UND VERTRIEB

Ankunftsbrief für die Geschäftsreise

07

EINKAUF UND ERGEBNIS

Bioquote beginnt beim Lieferschein

07

EINKAUF UND ERGEBNIS

Fermentiertes Eiprotein auf der Küchenwaage

08

ÜBERGABE UND SICHERHEIT

Reinigung meldet, Technik übernimmt

09

GAST, RUF UND VERTRIEB

Test-Rate durch den B2B-Vertrieb

10

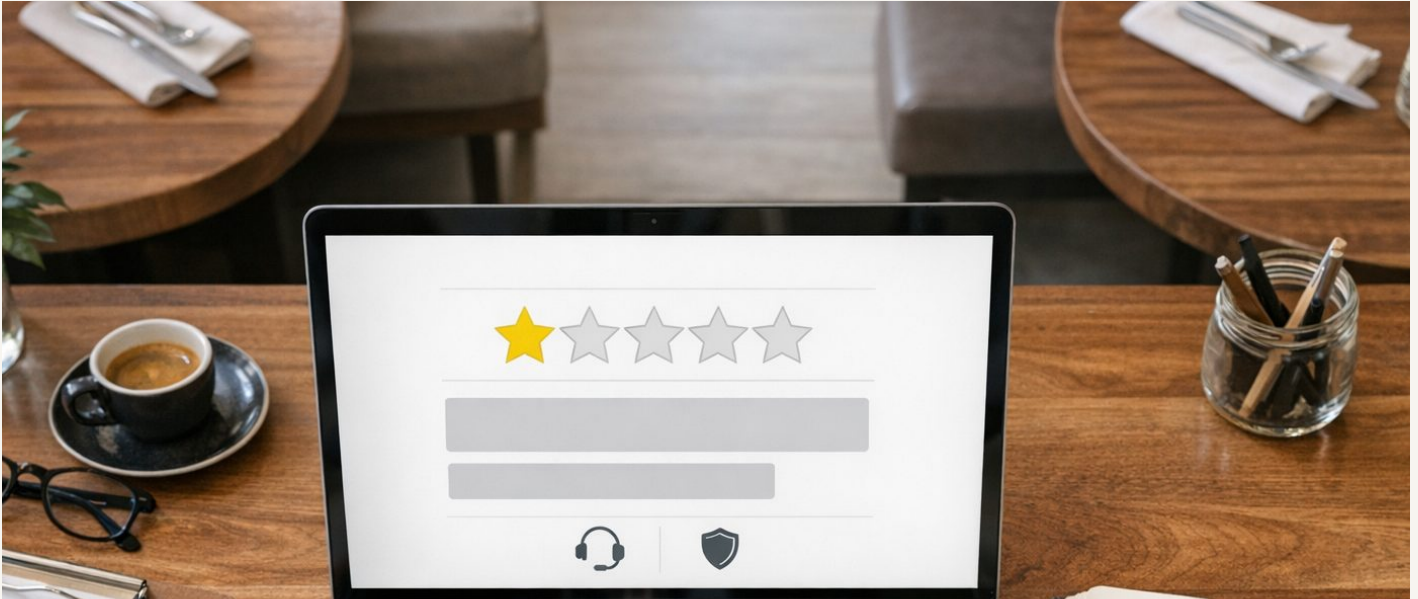
EINKAUF UND ERGEBNIS

Aktionswoche mit Ergebnisrechnung

11

ÜBERGABE UND SICHERHEIT

Drei Zimmerstatus bei Bettwanzenverdacht



TECHNOLOGIE

Zwei Spuren für Google-Bewertungen

Servicekritik und mögliche Richtlinienverstöße brauchen getrennte Arbeitswege, die am selben Fallblatt zusammenlaufen.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

Eine Ein-Stern-Bewertung erscheint in Google Maps neben Öffnungszeiten, Bildern und Wegbeschreibung. Das finnische Fachmedium AVECmedia griff am 7. August die Vertrauensfrage bei Rezensionen auf. Im Betrieb beginnt mit jedem neuen Text ein Arbeitsfall: Er kann eine nachvollziehbare Servicekritik enthalten, einen möglichen Richtlinienverstoß oder beides. Google prüft gemeldete Bewertungen anhand eigener Richtlinien.

Eine benannte Person prüft Bewertungen zu festen Zeiten, etwa morgens und vor dem Abendservice. Das GastroNews-Fallblatt hält Profilname, Sterne, Text, Veröffentlichungszeit, Link, Screenshot und Standort fest. Danach ordnet die Person den Fall ein. Eine Beschwerde über Wartezeit kann zugleich persönliche Daten enthalten, deshalb laufen Servicespur und Meldespur parallel.

Die Servicespur rekonstruiert den Vorgang intern. Reservierung, Bon, Tischbereich, Schichtplan oder Reinigungsvermerk können dabei helfen. Die öffentliche Antwort bestätigt den Hinweis, bedauert das geschilderte Erlebnis und bietet einen direkten Kontaktweg an. Sie enthält keine Buchungsnummern, Namen von Mitarbeitenden oder Angaben zum Aufenthalt einzelner Gäste. Bei personenbezogenen Inhalten prüft der betriebliche Datenschutzbeauftragte die öffentliche Antwort; bei Drohungen entscheidet die Betriebsleitung nach ihrem Sicherheits- und Eskalationsverfahren.

Serviceleitung oder Rezeption dokumentiert Ursache, Maßnahme und zuständige Rolle. Lange Wartezeiten, eine fehlerhafte Rechnung oder unklare Kommunikation können im Restaurant den Arbeitsauftrag bestimmen. Im Hotel kommen Zimmerleistung, Frühstück oder Housekeeping hinzu. Die Antwortzeit misst im GastroNews-Arbeitsmodell den Zeitraum zwischen Veröffentlichung und erster öffentlicher Antwort.





Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

TITELSTORY / TECHNOLOGIE

Roboterküche im Härtetest

Die autonome Kochstation bei Mercedes-Benz Gastronomie in Sindelfingen liefert einen Anlass für einen Abnahmetag, der Ausgabe, Hygiene und Ersatzversorgung am konkreten Standort prüft.

Bei Mercedes-Benz Gastronomie in Sindelfingen ist eine autonome Kochstation von Circus im Einsatz. Food Service berichtete am 4. August darüber. Circus hatte den geplanten Einsatz ab Sommer 2026 bereits im Dezember 2025 angekündigt und ihn mit Kantinen-Spitzenzeiten sowie Schichtversorgung verbunden. Für den Betrieb entscheidet sich der Wert der Anlage an der Ausgabe: Wie viele Gerichte kommen vollständig bei Gästen an, wie lange dauert der Weg vom bestätigten Bon bis zur Übergabe, und wer übernimmt bei einem Fehler.

Circus nennt für die CA-1 Series 4 rund 800 Mahlzeiten am Tag, mehr als 500 Gerichte je Zutatenladung, sieben Quadratmeter Fläche und weniger als eine Stunde menschliche Interaktion. Diese Angaben stammen vom Hersteller. Der Standort braucht eigene Werte, weil Rezeptur, Nachfüllwege, Gästeandrang und die Anbindung an Kasse und Ausgabe den Alltag bestimmen.

Ein Abnahmetag kann drei Läufe verbinden. Im Normalbetrieb arbeitet die Station mit einer festgelegten Rezeptur, definierten Zutatenfüllungen und einer bekannten Zahl Testbestellungen. Das Team notiert Bestellzeit, Produktionsbeginn, Übergabe und jeden Eingriff. In einer Pausenwelle kommen Bestelltempo, wartende Gäste und die Zeit bis zur vollständigen Übergabe hinzu. Daraus wird sichtbar, ob eine Nachfüllung, eine Ausgabehilfe oder eine Person am Terminal eingeplant werden muss.

Der dritte Lauf behandelt vorher genehmigte und sichere Fehlerfälle. Eine gesperrte Zutat, ein unterbrochener Auftrag oder eine blockierte Ausgabe zeigen, ob Fehlermeldung, Zuständigkeit und Ersatzweg zusammenarbeiten. Hersteller, Integrator und Arbeitsschutzverantwortliche legen den Rahmen für Tests zu Sicherheit und Hygiene fest.

Die Kennzahl „verkaufsfähige Portionen je 15 Minuten“ ist ein GastroNews-Arbeitsmodell. Eine Portion zählt erst, wenn Rezeptur, Temperatur, Allergeninformation, Ausgabe und der optische Betriebsstandard erfüllt sind. Startet die Station in einem Peak 24 Vorgänge, übergibt 21 vollständig und dokumentiert drei Abbrüche, stehen im Protokoll 21 verkaufsfähige Portionen sowie drei Abbrüche mit Ursache. Zutaten nachfüllen, eine Ausgabe korrigieren, eine Störung quittieren oder Gäste unterstützen erhält jeweils einen eigenen Zeit- und Rollenvermerk.

Circus nennt temperaturüberwachte Zutatenlagerung und eine integrierte Spülmaschine als Bestandteile der Anlage. Der Betrieb gleicht sie mit der Anleitung der installierten Station und dem eigenen Hygieneplan ab. Programmstatus, Reinigungsmittel, sichtbare Rückstände und vorgegebene Prüfschritte gehören in die Dokumentation. Die zuständige Rolle erteilt die Produktionsfreigabe auf Basis von Hygieneplan, Betriebsanleitung und festgelegter Verantwortung.



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

TITELSTORY / FORTSETZUNG VON SEITE 04

Die autonome Kochstation bei Mercedes-Benz Gastronomie in Sindelfingen liefert einen Anlass für einen Abnahmetag, der Ausgabe, Hygiene und Ersatzversorgung am konkreten Standort prüft.

Jede Zutatenposition braucht eine eindeutige Verbindung zu Behälter, Charge, Haltbarkeit, Allergenstatus und Rezeptur. Sperrt ein kontrollierter Test einen Behälter, prüft das Team, ob Terminal und Ausgabe die betroffenen Gerichte blockieren. Bei Wechsel von Rezeptur oder Behälter gleicht die verantwortliche Person Allergenangaben, POS-Text, Digitalmenü und Produktionsdaten ab.

Bei einer Temperaturwarnung, einem Netzwerkausfall oder einer blockierten Ausgabe brauchen wartende Gäste eine verständliche Information und eine Essensalternative. Der Fehlerlauf hält Beginn, Meldung, Eingriff, Wiederanlauf und Versorgung fest. Eine vorbereitete Alternative, eine benachbarte Ausgabe oder die manuelle Küche kann den Ersatzweg tragen. Die DGUV verweist für kollaborierende Robotersysteme auf die Gefährdungsbeurteilung der konkreten Anwendung; dazu gehören Betriebsanleitung und CE-Unterlagen ebenso wie Aufstellung, Personalwege und Wartungszugang.

Der Abnahmebericht trennt Normalbetrieb, Peak und Störungslauf. Jede Abweichung erhält Messwert, Auswirkung, verantwortliche Stelle und Termin für den Nachtest. Nach dem ersten Betriebsmonat ergänzt der Standort die Übersicht mit Daten aus einer echten Pausenwelle, den verkaufsfähigen Portionen, den Eingriffen und den ausgegebenen Ersatzgerichten.

ABLAUF IN DER SCHICHT

01

Jede Zutatenposition braucht eine eindeutige Verbindung zu Behälter, Charge, Haltbarkeit, Allergenstatus und Rezeptur.

02

Bei einer Temperaturwarnung, einem Netzwerkausfall oder einer blockierten Ausgabe brauchen wartende Gäste eine verständliche Information und eine Essensalternative.

03

Der Abnahmebericht trennt Normalbetrieb, Peak und Störungslauf. Jede Abweichung erhält Messwert, Auswirkung, verantwortliche Stelle und Termin für den Nachtest.

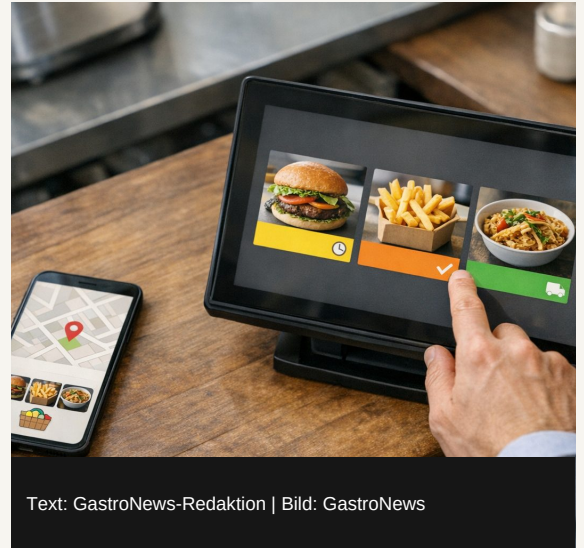
E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w32/FWJGC22

05

LONGREAD / TECHNOLOGIE

Der Küchenbon im Maps-Test

Die angekündigte Bestellung aus Google Maps verlangt einen Test, der Menü, Checkout, Küchenbon und Teiltrückerstattung am selben Auftrag prüft.



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

Der Küchenbon macht einen bestätigten Auftrag für die Produktion nutzbar. Variante, Zusatzartikel, Lieferhinweis und Zahlungsstatus treffen dort auf die Schicht, die Essen und Übergabe organisiert. Google kündigte im Mai an, Essenslieferungen in den kommenden Monaten aus einem Gespräch in Maps bestellen zu können. Einen Start in Deutschland, Österreich oder der Schweiz nennt die Ankündigung nicht.

Google nennt Kanada und Australien als kommende Märkte für UCP-gestützte Checkouts, anschließend das Vereinigte Königreich. UCP, das Universal Commerce Protocol, führt für Food Varianten, Echtzeitverfügbarkeit, Angebote, Trinkgeld und Lieferhinweise auf. Die detaillierte Food-Spezifikation steht dort noch aus. Der Funktionsumfang eines künftigen Kanals ergibt sich aus Markt, Anbieterbedingungen und technischen Unterlagen.

Google beschreibt für sein UCP-Checkout-Modell den Händler als Merchant of Record. Für eine konkrete Maps-Bestellung prüfen Betrieb und Anbieter vor dem Start Zahlungsfluss, Vertragsrolle und Zuständigkeit. Verträge mit Zahlungsdienst, Lieferpartner und Kassensystem halten fest, wer Zahlung und Beleg technisch ausführt, einen Auftrag storniert oder eine Erstattung auslöst.

Jede Information braucht ein benanntes führendes System. Menüname, Zutaten und Varianten kommen aus dem freigegebenen Menüdatensatz oder dem POS-Backoffice. Das System für Verkaufssperren liefert Verfügbarkeit und Ausverkauf. Kartenansicht, Checkout und Küchenbon bilden die Prüfstellen für den bestätigten Auftrag.

Die Kartenansicht zeigt die Auswahl. Der Checkout berechnet Artikel, Gebühren, Rabatt und Trinkgeld. Der Küchenbon überträgt den bestätigten Auftrag in die Produktion. Lieferadresse, Abstellhinweis und Lieferzeit werden auf Bestätigung und Lieferansicht geprüft. Ein Küchenmonitor-System kann den Bon digital anzeigen.

Ein Testkorb enthält ein Hauptgericht mit Variante, einen Zusatzartikel, einen ausverkaufsgefährdeten Artikel, Trinkgeld und einen Lieferhinweis. Vor Abschluss sichert die Schichtleitung sichtbare Positionen, Gesamtpreis und Zahlungsinformation. Nach dem bestätigten Auftrag vergleicht sie den Küchenbon Zeile für Zeile mit dem Warenkorb und dokumentiert die Bestellnummer.

Geschäftlich definierte Testfelder können Variante, Zusatzartikel, Lieferhinweis, Bestellnummer und Preisstatus umfassen. Die Bonvollständigkeit ist eine GastroNews-Arbeitskennzahl. Sie teilt korrekt übertragene Testfelder durch alle geprüften Testfelder. Acht korrekte Felder bei neun erwarteten ergeben 88,9 Prozent.

Der Fehlervermerk zeigt, ob Menüdatensatz, Kassenübergabe oder Küchenmonitor betroffen ist. Die zuständige Stelle korrigiert den Eintrag und wiederholt denselben Test. Preis und Zahlung werden mit derselben Bestellnummer in Checkout, Bestätigung, Kasse und Buchhaltung abgeglichen.

Sonderwunsch, Wechsel nach Ausverkauf, verspäteter Küchenbon und Teiltrückerstattung prüfen den Auftrag anschließend erneut über dieselbe Bestellnummer. Für Reklamationen hält die Schichtleitung Bestellnummer, Zahlungsreferenz, Bonnummer, Zeitstempel, Status und Kontaktweg fest. UCP führt Order Management und nachgelagerte Unterstützung als Teile des Handelszyklus auf; die technische Umsetzung für Food prüft der Betrieb mit dem jeweiligen Anbieter.



Kurz notiert



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

Kurz-GuV für jede Bar

Gemeinsames Backoffice kann mehrere Tresen versorgen, wenn jede Bar eine eigene Rolle, Datenspur und Ergebnisrechnung erhält.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w32/GPR3WSY



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

Ankunftsbrief für die Geschäftsreise

Ein freiwilliger Brief bündelt Zahlungsweg, Rechnungsdaten, Nachtzugang, Rückweg und einen erreichbaren Kontakt vor der Anreise.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w32/J7JQTA5



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

Bioquote beginnt beim Lieferschein

Bio-Nachweis, Lieferstatus und Portionsmehrkosten verbinden sich am Wareneingang zu einer belastbaren Einkaufsentscheidung.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w32/L7NEYPH



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

Fermentiertes Eiweiß auf der Küchenwaage

Vor dem Einkauf stehen EU-Status, Spezifikation und drei getrennte Rezepttests für Aufschlag, Bindung und Backstabilität.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



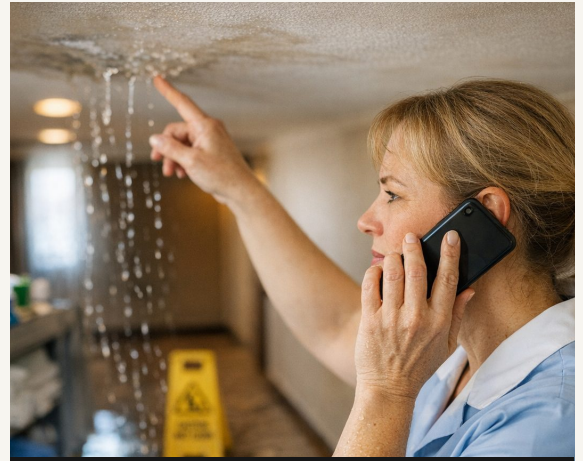
WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w32/AG8H74S

LONGREAD / MANAGEMENT-RECHT

Reinigung meldet, Technik übernimmt

Vom Wasser auf dem Flur bis zum Kühlalarm führt ein Ticket mit Sicherung, Übernahme, Reparturnachweis und Betriebsfreigabe.



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

Wasser auf einem Hotelflur verlangt eine schnelle, dokumentierte Übergabe. Die Reinigungskraft sichert die Fläche, meldet Ort, Uhrzeit und mögliche Rutschgefahr. Technik und Betriebsleitung übernehmen ihre Aufgaben, bis die Fläche wieder für Gäste und Mitarbeitende freigegeben ist. Für die Meldung hilft eine genaue Ortsangabe wie „Bankettfoyer Nord, Eingang Terrasse“, weil Reinigung, Rezeption und Fachfirma denselben Bereich finden müssen.

Der Anlass ist ein von Restauration Collective berichteter Facility-Management-Auftrag von Sodexo für Clariant. Sodexo gab einen weltweiten Fünfjahresvertrag bekannt, der nach Unternehmensangaben Reinigungsleistungen, Gebäudewartung, Außenflächen und technischen Support an mehr als 50 Standorten in 13 Ländern umfassen soll. Die Leistungserbringung soll erst beginnen. Hotels und Caterer können daraus eine Frage für den eigenen Betrieb ableiten: Leistungskatalog, Übergabepunkt, Eskalationskontakt und Freigaberegeln müssen vor einem Störfall feststehen.

Jede Störung startet mit Ort, Zeit, beobachtetem Mangel und Sofortsicherung. Wasser auf dem Boden, ein Kühlalarm, eine beschädigte Steckdose oder eine gesperrte Fläche erhalten ein Ticket. Die Meldung enthält Standort- und Raumbezeichnung, Fotos soweit sinnvoll, meldende Rolle sowie die Entscheidung über Absperrung oder Betriebsunterbrechung. Bei einer Kühlstörung meldet Küche oder Warenannahme die Temperaturabweichung, sichert die Ware nach dem eigenen Hygieneverfahren und informiert Technik sowie Schichtleitung. Das BVL verweist bei Temperaturabweichungen auf Hygienemaßnahmen zur Aufrechterhaltung der Kühlkette und die betriebliche Risikoabwägung.

Die Reaktionszeit ist im GastroNews-Arbeitsmodell die Zeit von der Meldung bis zur bestätigten Übernahme. Bei einer Meldung um 10.05 Uhr und Übernahme um 10.22 Uhr beträgt sie 17 Minuten. Die lokale Eskalation greift nach der vereinbarten Reaktionszeit, bei wachsender Gefahr oder wenn der Betrieb eingeschränkt ist. Das Ticket benennt auch die Rolle für Gästeinformation, Ersatzlagerung, Ersatzfläche oder Betriebsunterbrechung. Die DGUV weist darauf hin, dass nasse oder verschmierte Böden Rutsch- und Stolpergefahren verursachen, und empfiehlt eine rasche Beseitigung der Verunreinigung.

Eine technische Reparatur beendet den technischen Arbeitsschritt. Die dokumentierte Freigabe entscheidet über die Nutzung im Betriebsalltag.

ANZEIGE

KI-Systeme und Software für betriebliche Abläufe.



Automatisierung, Kassensysteme und Reservierungslösungen.

ilass.com



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w32/CTYRJ26

TECHNOLOGIE

Test-Rate durch den B2B-Vertrieb



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

Eine fest definierte Hotelrate macht Abweichungen zwischen PMS, Vertriebspartner, Buchungsansicht und Bestätigung sichtbar.

Ein Doppelzimmer für zwei Nächte mit Frühstück eignet sich als Testfall für den B2B-Vertrieb. Belegung, Anreisedatum und Stornoregel bleiben über alle Stationen gleich. An der Rezeption zeigt sich dann, ob die gebuchte Leistung auch in der Reservierung ankommt. Das Hotel legt dafür auch Zahlungsweg und Zimmerkategorie fest. Gleiche Suchdaten vermeiden Unterschiede, die allein durch Währung, Belegung oder Aufenthaltsdauer entstehen.

Skift berichtete über den Ausbau des B2B-Geschäfts von Expedia Group. Expedia beschreibt den Ausbau der Rapid API auf Mietwagen, Aktivitäten, Flüge und Reiseschutz als Unternehmensangabe. Laut Expedia verknüpft die Infrastruktur Buchungsdaten mit Zahlungen und Servicefunktionen. Expedia TAAP kündigte eine Backoffice-API und individuelle Referenzcodes an. Mit jeder technischen und vertraglichen Übergabe wächst die Zahl der Stellen, an denen Rateninformationen weitergegeben werden. Hotels brauchen deshalb einen Weg, auf dem sie die Rate und ihre Darstellung kontrolliert verfolgen können.

Vor dem Abruf sichert das Hotel den Ratenplan im PMS oder Channel Manager. Dokumentiert werden Zimmerkategorie, An- und Abreise, Belegung, Frühstück, Stornotext, Steuern, Gebühren und mögliche Beträge vor Ort. Eine interne Kennung bleibt in geschützter Dokumentation. Auch der Vertragspartner und die vorgesehenen Vertriebswege stehen fest. Ein Test kann kostenfreie Stornierung bis 18 Uhr zwei Tage vor Anreise enthalten. Die vollständige Stornoregel gehört in die Akte, ebenso mögliche Gebühren danach und die Erstattungsregel.

Der Prüfweg führt vom PMS über Vertragspartner, Großhandel oder Bedbank zur Reisebüro-Ansicht und Buchungsbestätigung. Jede Station erhält Zeitstempel und Screenshot. Das Protokoll erfasst Preis, Leistung, Storno, Zahlungsinformation und sichtbaren Kontaktweg. Währung und Bezugsgröße stehen immer dabei: pro Nacht oder für den gesamten Aufenthalt. Expedia verlangt laut seinen Rapid-Anforderungen auf der Buchungsseite einen Gesamtpreis mit Aufschlüsselung von Steuern und Gebühren. Die Dokumentation unterscheidet Beträge, die erst im Hotel fällig werden. Frühstück, Parkplatz, Upgrade oder Kinderbelegung werden deshalb auf Buchungsseite, Bestätigung und PMS-Reservierung verglichen.

Der Zahlungsweg wird mit belastender Partei, Belastungszeitpunkt, Rechnungssteller und Rechnungsempfänger erfasst.

ANZEIGE



Herstellerunabhängige POS- und IT-Beratung.

Kassensysteme. 365-Tage-Service.

till-one.de



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w32/RNNU9NT

Aktionswoche mit Ergebnisrechnung



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

Einlösungen zeigen Nachfrage. Erst Referenzabsatz, Deckungsbeitrag und Zusatzkosten zeigen, was eine Aktion im Betrieb erwirtschaftet.

01 420 Aktions-Bowls gegenüber 300 Referenz-Bowls ergeben zunächst 120 zusätzliche Bowls. Für die Ergebnisrechnung gehören auch reguläre Hauptgerichte, Beilagen und fehlerhafte Bons auf den Tisch. Restaurant Business ordnete Marketing und Rabatte bei McDonald's im US-Markt ein; McDonald's USA hatte im April sein McValue-Angebot erweitert. Das Unternehmen nannte dabei ein Menü unter 3 US-Dollar und ein Frühstücksangebot für 4 US-Dollar. Preise und Teilnahme sind laut Unternehmen standortabhängig.

02 Referenzwoche und Referenzabsatz sind GastroNews-Arbeitsmodelle. Vor dem Start legt der Betrieb Zeitraum, Wochentage, Uhrzeiten, Produkte, Preis, Kanäle und Teilnahmebedingungen fest. Für einen Einzelbetrieb können gleiche Wochentage der vier vorherigen vergleichbaren Wochen die Basis bilden. Der Betrieb entscheidet vorab, ob Durchschnitt oder Median den Referenzwert bildet, und kommentiert Feiertage, Schließstage, Großveranstaltungen oder ungewöhnliches Wetter. Auch das Primärziel gehört in die Aktionsakte, etwa zusätzlicher Deckungsbeitrag, höherer Bonwert oder ein stärkerer Beitrag in einem ruhigen Zeitfenster.

03 Zusatzabsatz bedeutet Aktionsmenge minus vorher festgelegter Referenzmenge. Bei 420 statt 300 Bowls entstehen 120 zusätzliche Bowls. Sinkt gleichzeitig der Absatz vergleichbarer regulärer Hauptgerichte, steht diese Verdrängung separat in der Auswertung. Die Beilagenquote teilt Aktionsbons mit einem definierten Zusatzartikel durch alle Aktionsbons. 120 Zusatzartikel bei 400 Aktionsbons ergeben 30 Prozent. Das POS führt Aktionsprodukt, Rabatt, Zusatzverkauf, Storno und Kulanz getrennt. Diese Angaben verbinden Kasse, Küche und spätere Auswertung.

04 Die Periodenrechnung lautet: Deckungsbeitrag der Aktionsperiode minus Deckungsbeitrag der Referenzperiode minus aktionsbezogene Zusatzkosten. In der Referenzperiode bringen 300 Bowls zu 10 Euro netto bei 3 Euro Wareneinsatz je Bowl 2.100 Euro Deckungsbeitrag. 420 Bowls zu 8 Euro netto bringen bei gleichem Wareneinsatz ebenfalls 2.100 Euro. Die 120 zusätzlichen Bowls gleichen in diesem Beispiel den Preisnachlass auf die erwarteten 300 Regelverkäufe aus.

ANZEIGE

**Gastro Software
Solutions**

**IT-Service und Softwarelösungen für
Gastronomie.**

Für Restaurants, Clubs, Bars, Hotels und Festivals.

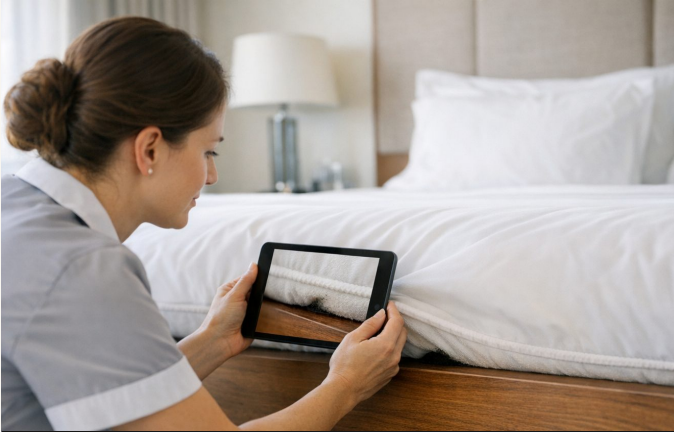
gastro-software-solutions.com



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastroneews.org/r/26w32/8XX7P3B

MANAGEMENT-RECHT

Drei Zimmerstatus bei Bettwanzenverdacht



Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

Ein dokumentierter Ablauf trennt Verdacht, bestätigten Befall und Freigabe, während Verkaufssperre und Fallakte den Vorgang sichern.

Ein möglicher Hinweis auf Bettwanzen führt im PMS zum Status „Verdacht, vorsorglich gesperrt“. Housekeeping unterbricht die Routine im Zimmer, die Rezeption organisiert nach dem Hausablauf ein Ersatzzimmer, und eine benannte Person übernimmt den Vorgang. Industrie Hôtelière berichtete über ein französisches Label von Bureau Veritas und Branchenpartnern für touristische Unterkünfte. Das Angebot setzt auf interne Verantwortliche, die Erfassung von Verdachts- und bestätigten Fällen sowie einen vertraglich geregelten Interventionsweg.

Das Drei-Status-Modell ist eine GastroNews-Arbeitsvorlage. Es verwendet die Status „Verdacht, vorsorglich gesperrt“, „Befall bestätigt, Behandlung läuft“ und „Freigabe dokumentiert“. Bureau Veritas und das Umweltbundesamt schreiben diese Begriffe nicht vor. Die Status geben einem Haus eine klare Reihenfolge für Sperre, Fachdiagnose und Freigabe.

Gästemeldungen, Kotspuren, Häutungshüllen, Eier oder ein gefundenes Tier können den ersten Status auslösen. Das Umweltbundesamt nennt diese Hinweise zur Erkennung und verweist bei Verdacht auf professionelle Schädlingsbekämpfung. Hautreaktionen liefern keinen fachlichen Befund. Rezeption und Housekeeping erfassen deshalb Hinweis, Uhrzeit, Fundort, Zimmernummer, verantwortliche Person und nächsten Termin. Das PMS hält die Sperre für Verkauf und Disposition fest, während Fotos und Falldetails in einer geschützten Fallakte liegen.

Putzen oder Aufräumen kann Spuren beseitigen, die der Fachbetrieb für die Diagnose braucht. Das Umweltbundesamt rät, Hinweise im betroffenen Raum zunächst zu erhalten. Sichtbare Fundorte werden mit Datum und Uhrzeit fotografiert, gefundene Tiere nach interner und fachlicher Anweisung gesichert. Bettwanzen können laut Umweltbundesamt über Gegenstände wie Reisegepäck verbreitet werden. Gepäck, Wäsche und weitere Gegenstände bleiben bis zur abgestimmten Anweisung im kontrollierten Ablauf. Die verantwortliche Person vermerkt auch angrenzende Zimmer und die aktuelle Belegung, damit der Fachbetrieb die Diagnose planen kann.

Bettwanzen können sich in Bettgestellen, Möbeln, Bilderrahmen, Lichtschaltern, Tapetenrändern oder Leisten verbergen. Der Fachbetrieb prüft die relevanten Bereiche und legt für den konkreten Fall Diagnose, Behandlungsart, Schutzmaßnahmen, Wiederbetretungsregeln und Nachkontrollen fest. Das Schweizer Bundesamt für Gesundheit empfiehlt bei größerem Befall professionelle Hilfe. Zugelassene Biozide werden nach ihren Etikettvorgaben eingesetzt; Auswahl und Anwendung liegen beim Fachbetrieb. Bureau Veritas nennt für sein französisches Label eine vertragliche Interventionszusage innerhalb von 48 Stunden. Diese Frist gilt für dieses Angebot.

Bestätigt der Fachbetrieb einen Befall, wechselt das Zimmer zu „Befall bestätigt, Behandlung läuft“, und die Verkaufssperre bleibt aktiv. Die Fallakte hält Maßnahmen und Kontrolltermine fest.

ANZEIGE



Kassensysteme mit Hotelprogramm-Anbindung.



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w32/BQNR272



Kassensystem für Festzelte.

ZeltPOS. Informationen unter zeltpos.com.

MEHR ERFAHREN

zeltpos.com

