

Gastro News

45

45

10

TITELSTORY / MANAGEMENT-RECHT

Was kostet der Vertrag morgen?

Preisgleitklauseln werden erst belastbar, wenn Kostenblöcke,
Datenquellen und Prüftermine vor Vertragsbeginn feststehen.

AB SEITE 04

MARKT UND BETRIEB SEITE 06

Eine günstige OTA-Rate ist nicht
automatisch ein Fehler

MARKT UND BETRIEB SEITE 07

Was läuft in der Küche außerhalb der
Produktionszeit?

MARKT UND BETRIEB SEITE 08

Der Gast ist platziert, doch der Bon
fehlt

WERKSTATT UND SERVICE SEITE 11

Frühstückscatering beginnt mit der
Übergabezeit

DIE WOCHE IM BLICK

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

34/2026

23. August 2026

12 SEITEN

03

FRONT OF BOOK

Der Grundriss zeigt noch keine Warteschlange

04

TITEL

Was kostet der Vertrag morgen?

06

MARKT UND BETRIEB

Eine günstige OTA-Rate ist nicht automatisch ein Fehler

07

MARKT UND BETRIEB

Was läuft in der Küche außerhalb der Produktionszeit?

08

MARKT UND BETRIEB

Der Gast ist platziert, doch der Bon fehlt

09

KURZ NOTIERT

Eine Verkaufssperre beendet nicht jede bestätigte Buchung

09

KURZ NOTIERT

Ein Umweltlogo ersetzt keinen Rundgang am Standort

09

KURZ NOTIERT

Das Verkaufsende muss auf jedem Bestellweg gelten

09

KURZ NOTIERT

Frittieröl hat keinen Freitagstermin

10

WERKSTATT UND SERVICE

Eine zweite Person muss die App wiederherstellen können

11

WERKSTATT UND SERVICE

Frühstückscatering beginnt mit der Übergabezeit



TECHNOLOGIE

Der Grundriss zeigt noch keine Warteschlange

Ein Mock-up in Originalgröße bringt Gästewege, Abholung und Nachschub vor der Bauvergabe in einen gemeinsamen Test.

Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Nation's Restaurant News, A&W Restaurants. | Bild: GastroNews

Klebeband markiert Counter, Warteschlange und Abholregal. Mobile Tische stehen an den vorgesehenen Sitzplätzen, eine Getränkekiste übernimmt den Nachschubweg. Sobald ein Team mit Tablets durch diese Fläche läuft, werden Breiten, Sichtlinien und Wartezonen konkret.

Nation's Restaurant News berichtete über ein neues Design der US-amerikanischen Quick-Service-Marke A&W Restaurants. Der Anlass führt zu einer Bauprobe für Restaurants, Hotelbars und Food-Halls: Eingang, Bestellung, Abholung und Sitzplätze entstehen vor der Bauvergabe einmal in Originalgröße auf dem Boden. Das Team markiert Eingang, Bestellpunkt, Abholpunkt, Sitzbereich, Counterrückseite und Nachschubweg.

Türen, Säulen, Kühlmöbel, Öffnungsradien und geplante Bildschirme gehören ebenso in den Aufbau wie Tablets, Taschen, Getränkekisten und Verpackungen. Das GastroNews-Arbeitsmodell führt Gästezugang, Bestell- und Abholweg, Lieferübergabe sowie Nachschub durch dieselbe Fläche. Testgäste bestellen, warten auf einen Artikel, suchen einen Platz, stellen eine Rückfrage und finden den Ausgang.

Eine Lieferperson betritt den Betrieb, wartet auf eine Tasche und verlässt die Fläche wieder. Mitarbeitende bewegen Getränkekisten, Verpackungen oder schmutziges Geschirr durch den Raum. Ein Szenario kann drei Wartende an der Abholung vorsehen, während eine Person mit Getränkekiste zum Counter geht. Das Protokoll hält fest, wie lange der Durchgang blockiert bleibt und ob eine Servicekraft mit Tablett warten muss.

Der Referenzbon enthält eine typische Bestellung mit Getränk und Speise. Seine Zeit beginnt an einem vorher vereinbarten Punkt und endet mit der korrekten Übergabe.





Text: GastroNews Redaktion | Quellen: FIPE, italienisches Verkehrsministerium, Destatis. | Bild: GastroNews

TITELSTORY / MANAGEMENT-RECHT

Was kostet der Vertrag morgen?

Eine Preisgleitklausel macht Kostenänderungen prüfbar, wenn sie den Referenzmonat, Gewichte und Datenquellen vor der Unterschrift festlegt.

100.000 Euro Monatsentgelt stehen im Entwurf für eine Betriebskantine. Nach einem Jahr haben sich Löhne, Warenpreise oder Verpackungskosten verändert. Kalkulationsblatt und Vertrag legen fest, wie Caterer und Auftraggeber eine Anpassung nachrechnen und ab wann ein neuer Betrag gilt.

FIPE, der italienische Verband öffentlicher Gastbetriebe, griff im August neue Leitlinien zur ordentlichen Preisrevision auf. Die Leitlinien beziehen sich auf öffentliche Dienstleistungs- und Lieferverträge im italienischen Rechtsrahmen. Für die Gemeinschaftsverpflegung ordnet FIPE einen unverbindlichen Mischansatz mit 45 Prozent Personalkosten, 45 Prozent Lebensmitteln und 10 Prozent weiteren Kosten ein. Diese Gewichtung liefert für Verträge in Deutschland, Österreich und der Schweiz ein Rechenmodell, das die Parteien mit ihrer eigenen Kostenstruktur und den Bedingungen des konkreten Vertrags füllen.

Der Referenzmonat steht am Anfang der Klausel. Er kann der Monat der Angebotsabgabe oder ein ausdrücklich vereinbarter Basiszeitraum sein. Zu diesem Zeitpunkt halten Caterer und Auftraggeber Kostenanteile und Datenquellen fest. Das schafft einen gemeinsamen Ausgangspunkt für spätere Anpassungen und für die Vertragsakte.

Beim Personalblock braucht der Vertrag eine genaue Abgrenzung. Tarifliche Löhne, Arbeitgeberanteile, Zuschläge und vereinbarte Vertretungszeiten gehören in diese Beschreibung. Der Arbeitskostenindex von Destatis bildet die Entwicklung der Arbeitskosten je geleisteter Stunde ab und umfasst Bruttoverdienste sowie Arbeitgeberlohnnebenkosten. Der Vertrag prüft, ob dieser Index den vereinbarten Personalblock abbildet.

Für Lebensmittel entsteht ein Warenkorb, der zum Speiseplan passt. Eine Schulkantine mit hohem Frischeanteil setzt andere Produktgruppen und Gewichte an als ein Betrieb mit vielen Convenience-Komponenten. Energie, Reinigungsmittel, Verpackung, Logistik oder Entsorgung können im weiteren Kostenblock stehen. Jeder Block erhält eine klar benannte Datenquelle, etwa einen amtlichen Index, einen Tarifindex oder einen vereinbarten Warenkorb.

Das GastroNews-Rechenmodell nutzt 45-45-10 als Anschauung. Von 100.000 Euro Monatsentgelt entfallen 45.000 Euro auf Personal, 45.000 Euro auf Lebensmittel und 10.000 Euro auf weitere Kosten. Steigt der vereinbarte Personalindex um vier Prozent, ergeben sich 1.800 Euro. Bei einem Anstieg des Lebensmittelindex um sechs Prozent kommen 2.700 Euro hinzu. Der weitere Kostenblock bleibt im Beispiel unverändert, der Musterbetrag liegt damit bei 104.500 Euro.



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: FIPE, italienisches Verkehrsministerium, Destatis. | Bild: GastroNews

TITELSTORY / FORTSETZUNG VON SEITE 04

Eine Preisgleitklausel macht Kostenänderungen prüfbar, wenn sie den Referenzmonat, Gewichte und Datenquellen vor der Unterschrift festlegt.

Schwellenwerte, Kappungen, Rundungen, fallende Indizes, Steuerfragen und der genaue Geltungsbeginn gehören in die Vertragsformulierung. Destatis erläutert Preisindizes in Verträgen und verweist auf Erzeugerpreisindizes sowie Subindizes als häufige Bezugsgrößen. Der Vertrag benennt den konkreten Index, die veröffentlichende Stelle und den verwendeten Wert.

Leistungsänderungen erhalten einen eigenen Vertragsweg. Längere Ausgabezeiten, neue Lieferorte oder eine zusätzliche Bioquote verändern den Leistungsumfang und werden gesondert kalkuliert. Dadurch bleibt nachvollziehbar, welcher Teil einer Anpassung auf die vereinbarte Preisgleitung und welcher auf eine neue Leistung zurückgeht.

Der Vertrag nennt Referenzmonat, ersten möglichen Prüftermin, Prüfintervall und den Zeitpunkt, ab dem ein neuer Preis gilt. Beide Seiten erhalten eine Frist für Anpassungsverlangen und die dazugehörigen Unterlagen. Ein prüfbares Paket enthält das ursprüngliche Kalkulationsblatt, den unterschriebenen Vertrag, die vereinbarte Gewichtung sowie die Werte beider Stichtage. Beim Personal liegen die benannten Tarif- oder Arbeitskostendaten bei, beim Wareneinkauf bleibt der vereinbarte Warenkorb sichtbar.

Bei öffentlichen Aufträgen kommen in Deutschland Vergabe- und Haushaltsregeln hinzu. Vertragsentwurf und Indexkonstruktion werden durch Vergabestelle oder fachkundige Rechtsberatung geprüft. Für österreichische und schweizerische Verträge richtet sich die Prüfung nach lokalem Vertrags- und Vergaberecht. Nach der ersten Anpassung bleibt das Kalkulationsblatt Teil der Vertragsakte und dient als Grundlage für den nächsten Prüftermin.

ABLAUF IN DER SCHICHT

01

Schwellenwerte, Kappungen, Rundungen, fallende Indizes, Steuerfragen und der genaue Geltungsbeginn gehören in die Vertragsformulierung.

02

Leistungsänderungen erhalten einen eigenen Vertragsweg. Längere Ausgabezeiten, neue Lieferorte oder eine zusätzliche Bioquote verändern den Leistungsumfang und werden gesondert kalkuliert.

03

Der Vertrag nennt Referenzmonat, ersten möglichen Prüftermin, Prüfintervall und den Zeitpunkt, ab dem ein neuer Preis gilt.

04

Bei öffentlichen Aufträgen kommen in Deutschland Vergabe- und Haushaltsregeln hinzu.



LONGREAD / MANAGEMENT-RECHT

Eine günstige OTA-Rate ist nicht automatisch ein Fehler

Ein siebentägiger Kontrolllauf verfolgt Preise durch PMS, Revenue-System, Channel-Manager, OTA und Direktseite.



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: SAMR, Trip.com Group, Europäische Kommission, HOTREC. | Bild: GastroNews

Eine sichtbare Rate verbindet mehrere Systeme. Im PMS liegen Zimmerkategorie, Verfügbarkeit und Tarifstruktur. Das Revenue-System führt Regeln und Preisimpulse, der Channel-Manager verteilt Raten und Restriktionen. OTA-Extranet und Direktbuchungsseite zeigen schließlich, was Gäste sehen.

Die chinesische Marktaufsicht SAMR veröffentlichte im Juli 2026 eine Entscheidung gegen Ctrip. Die Behörde beschrieb Preisüberwachung, erzwungene Niedrigstpreise und Preissenkungen über Werkzeuge wie Preisassistenten. SAMR bezifferte eingezogene rechtswidrige Erlöse und Geldbußen auf insgesamt 5,179 Milliarden Yuan. Die Trip.com Group erklärte, die Entscheidung zu akzeptieren und Abhilfemaßnahmen umzusetzen. Strafhöhe und Rechtsfolgen gehören zu diesem chinesischen Fall.

Für Hotels in Deutschland, Österreich und der Schweiz liefert der Fall einen Anlass für einen eigenen Kontrolllauf. Das GastroNews-Arbeitsmodell verfolgt einen Tarif durch PMS, Revenue-Management-System, Channel-Manager, OTA-Extranet und Direktbuchungsseite. Jede Prüflinie enthält Datum und Uhrzeit, Zimmerkategorie, Aufenthaltsdatum, Preis vor und nach der Änderung, Währung, Tarifbedingungen, Quelle, Freigabe und Beleg. Screenshots oder Exporte werden vor einer Rücksetzung gesichert.

Der Betrag allein erklärt selten eine Rate. Frühstück, Stornierbarkeit, Mindestaufenthalt, Vorauszahlung, verfügbare Zimmerzahl und Mitgliedsvorteile gehören in dieselbe Ansicht. Diese Bedingungen machen den Vergleich zwischen Direktseite und OTA belastbar. Sie zeigen auch, ob zwei sichtbare Preise dieselbe Zimmerkategorie und dieselbe Leistung abbilden.

Der Kontrolllauf nutzt drei Aufenthaltsdaten: eine kurzfristige Anreise, einen mittelfristigen Termin und einen bekannten Nachfragetag. Das Hotel prüft diese Beispiele sieben Tage lang zu festgelegten Uhrzeiten in allen fünf Systemen. Bewusste Preisänderungen aus Revenue-Management oder Reservierung erhalten Regelname, Auslöser und Freigabe. So bleibt erkennbar, ob Belegung, Buchungsvorlauf oder ein Ereignisdatum eine Rate verändert hat.

Im GastroNews-Beispiel stehen 189 Euro auf der Direktseite und 179 Euro bei einer OTA. Der Vergleich von Tarifbedingungen, Regelprotokoll und Channel-Manager-Export kann eine bestätigte Kampagne, eine fehlende Restriktion in der Übertragung oder einen Vorgang ohne erkennbare Ursache offenlegen. Die sichtbare Abweichung wird mit Uhrzeit und Bedingungen gesichert. Danach folgen Regelprotokoll, Channel-Manager-Export und die aktuelle Ansicht im OTA-Extranet.

ANZEIGE

Digitales Reservierungssystem für Restaurants und Bars.

BOOKZUCK
RESERVATION | TICKETING | VOICEAI

Reservierungen und Tischplanung zentral verwalten.

bookzuck.de



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w34/7AQSDRL

NACHHALTIGKEIT

Was läuft in der Küche außerhalb der Produktionszeit?



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Foodservice Equipment Journal, Umweltbundesamt. | Bild: GastroNews

Eine 30-Tage-Prüfung zeigt, wann Ofen, Kühlung, Spültechnik und Lüftung im Alltag Energie verbrauchen.

Der Kombidämpfer läuft um 9:30 Uhr an, obwohl die erste Produktionswelle erst um 11 Uhr beginnt. Das Abnahmeprotokoll bestätigt seine Funktion. Der Küchenalltag ergänzt diesen Befund um Vorheizen, Stand-by, Produktionszeiten und Bedienroutinen.

Ein Debattenbeitrag des Foodservice Equipment Journal aus dem Umfeld der Airedale Group nimmt die Zeit nach Eröffnung, Umbau oder Gerätetausch in den Blick. Planwerte und Betriebsalltag folgen häufig unterschiedlichen Takten. Das GastroNews-Arbeitsmodell begleitet die erste Betriebsphase über 30 Tage und macht wiederkehrende Abweichungen sichtbar.

Das Abweichungsblatt führt für Ofen, Kühlung, Spültechnik und Lüftung sechs Felder: Planwert, beobachteter Betriebswert, Zeitraum, Datenquelle, Auswirkung und nächste Maßnahme. Beim Ofen zählen Einschaltzeit, Vorheizen, aktive Produktion, Leerläufe und Auslastung. Für die Kühlung kommen Temperaturverlauf, Türöffnungen, Befüllung, Stand-by-Last und Störungen hinzu. An der Spültechnik werden Startzeiten, Korbzahl, Leerlaufphasen und Nachspülbedarf festgehalten. Die Lüftung erhält Laufzeit, Leistung, Kopplung an Gerätebetrieb und Phasen ohne produktive Küchenarbeit.

Planwerte kommen aus Gerätespezifikation, Leistungsverzeichnis, Schichtplan, Herstellervorgaben oder prognostizierten Covers. Das Team ergänzt reale Nutzung mit Start, Ende, aktiver Produktion, Stand-by, Reinigung, Störung und manuellen Eingriffen. Eine Abweichung beschreibt zunächst einen dokumentierten Wert. Frühzeitiges Vorheizen kann aus der Vorbereitung für den Mittagsservice entstehen. Häufige Türöffnungen an der Kühlung können auf einen Warenfluss hinweisen, der sich am Pass anders entwickelt als in der Planung.

Gleichzeitig startende Geräte werden mit den Produktionsschritten derselben Viertelstunde abgeglichen. Das Blatt hält fest, welche Geräte parallel anlaufen, welcher Arbeitsschritt in die Lastspitze fällt und welche Reihenfolge sich im Tagesgeschäft verändern lässt. Im Beispiel ist der Kombidämpfer für zwei Mittagswellen vorgesehen. Das Blatt dokumentiert vier lange Vorheiz- und Stand-by-Phasen vor einer kurzen Produktionszeit.

ANZEIGE

neolohn
by twodoxx

All-in-one HR: Dienstplan, Zeit und Lohn.

Mehr Netto. Lohnkosten im Griff.

neolohn.de



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastroneews.org/r/26w34/LD2WEEH

TECHNOLOGIE

Der Gast ist platziert, doch der Bon fehlt

Fünf Testfälle prüfen, ob Reservierung, Tischstatus, Bon und Zahlung im Service zusammenarbeiten.

Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Square, Toast, Nation's Restaurant News. | Bild: GastroNews

Die Reservierung steht auf „angekommen“, der Gast sitzt am Tisch, im Kassensystem fehlt jedoch der passende Bon. Am Empfang fällt diese Lücke sofort auf. Während des Abendservices braucht das Team dafür einen klaren Handgriff.

Nation's Restaurant News berichtete über ausgebaute Verbindungen von Square und Toast zu Reservierungspartnern. Square beschreibt die Verbindung von OpenTable und Square for Restaurants mit Funktionen rund um Reservierungen, Tickets und Deposits. Toast führt OpenTable ebenfalls in seinem Partnerverzeichnis. Produktversion, Vertrag, Land und lokale Konfiguration bestimmen den Funktionsumfang am einzelnen Standort.

Eine Reservierung enthält Name, Uhrzeit, Personenzahl, Reservierungsnummer und oft einen Tischwunsch. Der Tischstatus bildet reserviert, platziert, umgesetzt oder frei ab. Der Bon entsteht im Kassensystem und führt Positionen, Steuer, Rabatt, Zahlweg und Rechnungssumme. Ein Deposit kann im Reservierungssystem hinterlegt sein, im POS auf der Rechnung erscheinen und dort einen Zahlungsstatus erhalten.

Die Integrationskarte hält für jeden Datenweg fest, ob er automatisch läuft, eine Bedienhandlung verlangt oder außerhalb der Verbindung liegt. Das GastroNews-Arbeitsmodell nutzt Testkonten oder freigegebene Schulungsfunktionen. Für jeden Vorgang stehen Sollzustand, beobachteter Zustand, Startzeit und Abschlusszeit nebeneinander.

Bei der Platzierung erhält eine Testreservierung den Status „erschieden“. Das Team prüft, ob der vorgesehene Tisch oder Bon im POS erscheint und welche Kennung die Datensätze verbindet.

ANZEIGE



Kassensystem für Festzelte.



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w34/YDNEWDD

Kurz notiert



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Viator, Skift. | Bild: GastroNews

Eine Verkaufssperre beendet nicht jede bestätigte Buchung

Bei Plattform-Erlebnissen laufen Versicherungsnachweis und bereits bestätigte Termine auf getrennten Kontrolllisten. Der Kochkurs am Samstag steht mit zwölf Gästen im Kalender.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w34/VRQ9UY4



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Turizm Güncel, TUI Care Foundation, EKAD, Umweltbundesamt. | Bild: GastroNews

Ein Umweltlogo ersetzt keinen Rundgang am Standort

Bei Betreiberwechseln verbinden Zertifikatsakte, Lageplan und Zuständigkeiten die Umweltzusage mit dem Betriebsalltag. Ein Lichtmast steht am Strandzugang, wenige Meter weiter liegt ein Abfallpunkt.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w34/R45H3AV



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: PepsiCo, BMELH, LMIDV. | Bild: GastroNews

Das Verkaufsende muss auf jedem Bestellweg gelten

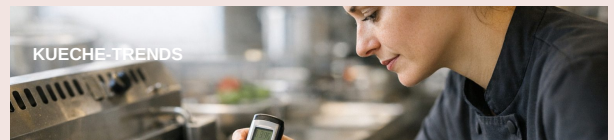
Eine Aktionsmatrix schließt zeitlich begrenzte Angebote in Kasse, Küche, App und Lieferplattformen zum selben Termin.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w34/KAABPTV



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: LGL Bayern, AGES, Kantonales Labor Zürich. | Bild: GastroNews

Frittieröl hat keinen Freitagstermin

Zustand, Temperatur, Pflege und Messung geben Küchen einen belastbaren Ablauf für den Ölwechsel. Frittieröl verändert sich unter Hitze und Sauerstoff.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w34/8533BAL

TECHNOLOGIE

Eine zweite Person muss die App wiederherstellen können



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Restaurant Business, OWASP, BSI. | Bild: GastroNews

Ein enger Pilot prüft Quellstand, Zugänge, Export, Wiederherstellung und Rollback in einer getrennten Testumgebung.

Eine Inventur-App kennt zwölf Testartikel, liegt in einem betrieblichen Repository und läuft in einer getrennten Testumgebung. Ihre Erstellerin hat eine Woche frei. Eine zweite Person öffnet die Anleitung, findet den aktuellen Quellstand und startet die Anwendung.

Restaurant Business griff auf, wie KI-gestütztes Programmieren die Entscheidung zwischen Kaufsoftware und Eigenentwicklung verändert. Kleine interne Werkzeuge für Rezeptversionen, Warenzählungen oder Stationsaufgaben lassen sich dadurch schneller entwickeln. Rechte, Daten und Wiederherstellung bleiben Aufgaben des Betriebs.

Der Pilot arbeitet mit „Testtomate“, „Mustermehl“ und fiktiven Mengen. Eine Rezeptanwendung führt Testgerichte, eine kleine Schicht-App allgemeine Stationsaufgaben. Gäste-, Zahlungs- und Beschäftigtendaten liegen außerhalb des Piloten. Namen, Kontaktdaten, Dienstpläne, Arbeitszeiten und echte Kassenumsätze bleiben in den bestehenden Systemen.

Code, Konfigurationen und Sicherungen liegen in einem betrieblichen Konto mit dokumentiertem Speicherort. Die Betriebsleitung benennt eine fachlich verantwortliche Person und eine zweite Person für die technische Übergabe. Beide Rollen halten Freigaben, Zugänge und Wiederherstellung gemeinsam nach.

Das GastroNews-Arbeitsmodell führt fünf Aufgaben durch. Zuerst findet die zweite Person Repository, freigegebene Version, Installationsanleitung und Betriebsumgebung. Die Unterlagen führen sie bis zum Start der Anwendung. Danach entzieht sie einem eigens angelegten Testkonto den Zugang. Das Protokoll hält fest, dass Code, Pilotdaten und Administrationsbereich für dieses Konto gesperrt sind.

Im dritten Schritt exportiert die App ihre Pilotdaten in einem vereinbarten Format. Testrezeptnamen, künstliche Lagerartikel und Testaufgaben bleiben dadurch lesbar, auch wenn sich Personen im Team ändern. Der vierte Schritt stellt eine Sicherung in der getrennten Testumgebung wieder her. Version, Datenbestand und Funktionsumfang werden mit dem erwarteten Zustand abgeglichen.

Beginnt die Wiederherstellung um 10 Uhr und enthält die Testumgebung um 10:18 Uhr den erwarteten Bestand, beträgt die gemessene Wiederherstellungszeit 18 Minuten. Zum Schluss folgt ein Rollback nach einem fehlerhaften Update. Die zweite Person kehrt in derselben Testumgebung auf die zuletzt freigegebene Version zurück und dokumentiert Versionsnummer, Zeitpunkt und Ergebnis.

ANZEIGE



Herstellerunabhängige POS- und IT-Beratung.

Kassensysteme. 365-Tage-Service.

till-one.de



E-ZINE: ARTIKEL ÖFFNEN
gastronews.org/r/26w34/WXSKJ7B

Frühstückscatering beginnt mit der Übergabezeit



Eine Übergabe um 06.45 Uhr bestimmt Produktion, Packstation, Kaffee und Bestellschluss für den gesamten Auftrag.

Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Nation's Restaurant News, Denny's, ezCater, Bundesinstitut für Risikobewertung. | Bild: GastroNews

01 Um 06.45 Uhr steht ein Frühstückscatering am Empfang eines Bürogebäudes. Dort werden 20 Portionen, Kaffee, Milchalternativen, Besteck und Sonderwünsche gegen den Auftrag geprüft. Die Übergabezeit verbindet Küche, Packstation, Transport und Aufbauort. Nation's Restaurant News berichtete im August über den nationalen Cateringstart von Denny's in den USA. Denny's führt Frühstückangebote, Bündel und individuell verpackte Mahlzeiten auf seiner Cateringseite.

02 ezCater bildet den Bestellweg bei teilnehmenden Restaurants ab. Verfügbarkeit, Mindestwerte und Konditionen sind standortabhängige Anbieterangaben. Der US-Start liefert den Anlass für einen eigenen Testauftrag am jeweiligen Betrieb. Der GastroNews-Testauftrag lautet: Frühstück für 20 Personen, vollständige Übergabe um 06.45 Uhr am vereinbarten Aufbauort.

03 Von diesem Zeitpunkt führt der Zeitplan zurück über Ankunft und Abnahme, Transport oder Bereitstellung, finale Verpackung, Vollständigkeitskontrolle und Produktion. Heiße Komponenten erhalten eigene Produktionszeiten. Eiergerichte, warme Backwaren oder Kartoffelbeilagen folgen einem anderen Takt als Joghurt, Obst, Säfte und gekühlte Milch. Der Bon führt für jeden Arbeitsschritt eine Uhrzeit und eine verantwortliche Person.

04 Der Bestellschluss ergibt sich aus der längsten vorbereitenden Strecke. Einkauf, Personalstart, Kühlkapazität, Verpackung und Logistik liefern dafür die gemessenen Zeiten. Der Test zeigt, ob der Auftrag vor der regulären Öffnung gefertigt wird, eine frühe Zusatzschicht benötigt oder mit dem vorhandenen Frühstücksservice zusammenläuft. Zwanzig Einzelboxen und vier Platten für je fünf Personen enthalten im Test dieselbe Portionszahl und haben denselben Übergabezeitpunkt.

05 Der Vergleich erfasst Arbeitsminuten, Verpackungskosten, Temperatur, Fehlteile und Deckungsbeitrag je Variante. Die Messung der Arbeitszeit beginnt beim ersten Verpackungsgriff und endet bei der beschrifteten, abnahmebereiten Box oder Platte. Ein fehlender Saft, eine falsche Milchalternative oder zu wenig Besteck erhält eine eigene Spalte und fließt als Nacharbeit in den nächsten Test ein.

06 Kaffee bekommt auf dem Catering-Bon Menge, Brühzeit, Abfüllzeit, Kanne oder Thermobehälter, Becher, Milch, Pflanzernalternativen, Zucker und Rührstäbchen. Milch und pflanzliche Alternativen bleiben getrennt, eindeutig beschriftet und gekühlt. Bei Platten ergänzt die Packstation Zangen, Teller und Servietten. Der Ansprechpartner am Zielort bestätigt vor der Abfahrt Zugang, Etage, Aufzug, Tischfläche und eine erreichbare Telefonnummer.





Kassensysteme mit Hotelp rogramm-Anbindung.

Salzburg.

MEHR ERFAHREN

repoint.at

