

Das Fachmagazin für die
Gastronomie

Gastro News

AUSGABE 35/2026

30. August 2026

PREIS

12,50 €

TITELSTORY / MANAGEMENT-RECHT

Was kostet ein Restaurantstandort im ganzen Jahr?

Pachtzins, Betriebskosten, Wartung und Investitionen ergeben
gemeinsam eine belastbare Standortrechnung.

AB SEITE 04

HOTELBETRIEB IN ZAHLEN

SEITE 06

Langzeitgäste verändern den
Wochenplan für Reinigung und
Service

HOTELBETRIEB IN ZAHLEN

SEITE 07

Der Rabattpreis darf nicht zweimal
vom Erlös abgezogen werden

HOTELBETRIEB IN ZAHLEN

SEITE 08

Hotelstrom richtig vergleichen

KALKULATION UND EXPANSION

SEITE 11

Neuer Standort: Stammhaus begleitet,
Leitung übernimmt

DIE WOCHE IM BLICK

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

35/2026

30. August 2026

12 SEITEN

03

FRONT OF BOOK

80 belegte Zimmer können drei völlig verschiedene Tage bedeuten

04

TITEL

Die Standortrechnung beginnt hinter dem Pachtzins

06

HOTELBETRIEB IN ZAHLEN

Longstay verteilt Reinigung, Wäsche und Servicekontakte über die Woche

07

HOTELBETRIEB IN ZAHLEN

Der Rabattpreis darf nicht zweimal vom Erlös abgezogen werden

08

HOTELBETRIEB IN ZAHLEN

Vier Tageswerte machen Hotelstromverbrauch vergleichbar

09

KURZ NOTIERT

Fundsachen brauchen Fundnummer und Frist

09

KURZ NOTIERT

Der Wein für die Karte steht erst mit der Lieferzusage fest

09

KURZ NOTIERT

Reservierungen aus der Liefer-App brauchen einen eigenen Testabend

09

KURZ NOTIERT

Was würde die Zuckersteuer für eine Flasche Limonade bedeuten?

10

KALKULATION UND EXPANSION

Welche Rindfleischportion sich für Küche und Karte rechnet

11

KALKULATION UND EXPANSION

Neuer Standort in Gastronomie und Hotellerie: Stammhaus begleitet, Leitung übernimmt



KONZEPTE-BUSINESS

80 belegte Zimmer können drei völlig verschiedene Tage bedeuten

Anreisevorgänge, Wechselzimmer und Frühstückscouverts machen die Dienstplanung näher am tatsächlichen Hotelablauf.

Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Tourismus NRW, IT.NRW. | Bild: GastroNews

Ein Hotel mit 80 belegten Zimmern kann an drei Tagen denselben Belegungsstand melden und dennoch einen völlig anderen Arbeitsrhythmus haben. Anreisen, Abreisen und Frühstück verteilen sich anders über den Tag. Die Tagesplanung beginnt deshalb mit Zähleinheiten, die Rezeption, Housekeeping und Frühstücksservice gemeinsam lesen können.

Tourismus NRW meldete für Januar bis Juni 2026 12,3 Millionen Ankünfte und 26,9 Millionen Übernachtungen. Im Juni lagen die Werte bei 2,34 Millionen Ankünften und 5,05 Millionen Übernachtungen. Diese Landesdaten beschreiben keinen Personalbedarf eines einzelnen Hauses. Sie zeigen, warum der einzelne Betrieb seine eigene Tageslast aus Anreisen, Wechselzimmern und Leistungen ableiten muss.

Das Hotel legt fest, was als Anreisevorgang zählt. Eine Reisegruppe mit zehn Personen kann eine einzige Ankunft am Empfang auslösen, zehn einzelne Buchungen erzeugen zehn Vorgänge. Die Regel bleibt für die Auswertung gleich. Die erste Tageszeile enthält bestätigte Anreisevorgänge, erwartete Zeitfenster, Abreisen und Wechselzimmer.

46 Anreisevorgänge in sechs Öffnungszeiten der Rezeption ergeben 7,7 Vorgänge je Stunde. Diese Rechnung zeigt, wann der Empfang Unterstützung braucht. 40 Abreisen bei 80 belegten Zimmern bedeuten eine Wechselzimmerquote von 50 Prozent. Housekeeping kann daraus die Zahl der Zimmer ableiten, die vor einer neuen Anreise vollständig vorbereitet werden müssen.

Die zweite Tageszeile verbindet belegte Zimmer, Personen im Haus, erwartete Frühstückscouverts und Wäschebewegungen. 108 erwartete Frühstücksgäste in drei Öffnungszeiten ergeben 36 Couverts je Stunde.



E-ZINE: ARTIKEL ÖFFNEN
gastronews.org/r/26w35/G2GS9NG



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Wirtschaftskammer Österreich, IHK Regensburg, GastroSuisse. | Bild: GastroNews

TITELSTORY / MANAGEMENT-RECHT

Die Standortrechnung beginnt hinter dem Pachtzins

Eine Zwölf-Monats-Rechnung verbindet Vertrag, Übergabeprotokoll und Belege zu einer belastbaren Standortentscheidung.

Der Pachtzins steht als fester Betrag im Monatskalender. Betriebskostenvorauszahlungen, öffentliche Abgaben, Wartung, Inventar und vereinbarte Investitionen folgen aus Vertrag und Übergabe. Die Wirtschaftskammer Österreich, die IHK Regensburg und GastroSuisse behandeln diese Punkte bei Geschäftsraum und Gaststättenpacht als wichtige Vertragsthemen. Eine Standortentscheidung braucht deshalb eine Rechnung über zwölf Monate, die Fälligkeiten, Belege und Zuständigkeiten zusammenführt.

Das GastroNews-Arbeitsmodell legt für jeden Monat vier Blöcke an: Pachtzins, vereinbarte Betriebskosten, Inventar und Wartung sowie Investitionen und Einzelreparaturen. Jede Position erhält Vertragsstelle, Berechnungsgrundlage, Zahlungsdatum, Belegnummer und zuständige Partei. Der Zahlungsplan beantwortet die Liquiditätsfrage des jeweiligen Monats. Pachtzins, Betriebskostenvorauszahlung und fällige regelmäßige Wartung ergeben die laufenden Zahlungen. Jahresabrechnung, Reparatur oder Ersatzgerät stehen als Einzelpositionen mit Betrag und Fälligkeit daneben.

Die Jahresansicht ergänzt den Zahlungsplan um die periodengerechte Zuordnung. Eine Betriebskostenabrechnung kann sich auf einen zurückliegenden Zeitraum beziehen und später zahlbar werden. Das Blatt hält daher Abrechnungsjahr, Zahlungsdatum, Vorauszahlungen und die daraus entstehende Nachzahlung oder ein Guthaben getrennt fest. Pachtzins wird nach Nettoentgelt, Umsatzsteuer und Wertsicherung aufgeteilt, sobald der Vertrag diese Bestandteile vorsieht. Eine Prüfspalte nimmt Rechnungen ohne klaren Vertragsbezug, fehlende Unterlagen und abweichende Wartungsbeträge auf.

Der Vertrag bestimmt die Zuordnung jeder Zeile. Die Wirtschaftskammer Österreich beschreibt den vereinbarten Mietzins bei Geschäftsräumen als Zusammensetzung aus Hauptmietzins, Betriebskosten oder öffentlichen Abgaben sowie möglichen Entgelten für mitvermietete Einrichtung und weitere Leistungen. Betriebskosten werden häufig über den Anteil der Nutzfläche an der Gesamtnutzfläche eines Hauses verteilt, wobei Vertragspartner einen anderen Schlüssel vereinbaren können. Im Kostenblatt stehen deshalb Prozentsatz, Bezugszeitraum und Vertragsstelle zusammen.

Verbrauchsabhängige Positionen brauchen einen belegbaren Ausgangspunkt. Zählernummer, Stand bei Übergabe, Ablesedatum, Rechnung und Foto gehören in dieselbe Zeile. Vorauszahlungen bleiben Abschlüsse, bis Abrechnungsbelege und der vereinbarte Schlüssel die endgültige Belastung bestimmen. Die Geräteakte hält Inventar, Zustand, Wartungsfrist, Bedienunterlage und Verantwortung fest. Für Spülmaschine, Lüftung, Kaffeemaschine oder Kühlung ergänzt die Übersicht letzte Wartung, nächsten Termin, Wartungsvertrag und Kostenträger.

Ein Ersatzgerät oder eine bauliche Verbesserung braucht Angaben dazu, wer bezahlt, wem das Gerät nach Einbau gehört und wer spätere Wartung oder Reparatur trägt. Die IHK Regensburg empfiehlt eine genaue Inventarliste und die Einzelprüfung des Bestands. GastroSuisse bündelt Informationen zu Unterhalt, Inventar und Übergabe. Die konkrete Zuordnung folgt Vertrag und anwendbarem Recht.

Ein GastroNews-Rechenbeispiel führt für September 4.000 Euro Pachtzins netto, 750 Euro Betriebskostenvorauszahlung und 180 Euro vertraglich vereinbarte Gerätewartung. Der Zahlungsplan für diese regelmäßigen Positionen beträgt 4.930 Euro netto, vor Wareneinsatz, Personal und Energie. Eine Betriebskostenabrechnung weist im Beispiel 1.200 Euro Nachzahlung aus. Das Blatt ordnet diesen Betrag dem betroffenen Abrechnungsjahr zu, vermerkt den Zahlungstermin und prüft Vertragsstelle, Umlageschlüssel, Vorauszahlungen und Belege.



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Wirtschaftskammer Österreich, IHK Regensburg, GastroSuisse. | Bild: GastroNews

TITELSTORY / FORTSETZUNG VON SEITE 04

Eine Zwölf-Monats-Rechnung verbindet Vertrag, Übergabeprotokoll und Belege zu einer belastbaren Standortentscheidung.

Verursacht eine defekte Eismaschine zusätzlich 680 Euro, erscheint die Einzelreparatur getrennt vom regelmäßigen Monatsplan. Übergabeprotokoll, Wartungsvereinbarung und Vertragsklausel verweisen auf die zuständige Partei oder den nächsten Schritt mit Wartungsdienst, Versicherung oder Verpächter. Vor Vertragsunterzeichnung kommen die letzte verfügbare Betriebskostenabrechnung, Inventarliste, Wartungsnachweise und Zählerdaten in die Standortakte. Nach der Übergabe gleicht der Betrieb monatlich Pacht, Vorauszahlungen und Wartungsbelege mit dem Blatt ab und legt jedes neue Zählerfoto mit Nummer und Ablesedatum bei.

Die Pachtakte gewinnt an Wert, wenn sie die Terminlogik sichtbar macht. Ein Betrag kann als monatliche Vorauszahlung fällig sein, während die zugehörige Abrechnung erst nach Ende des Zeitraums vorliegt. Das Team trägt deshalb bei jeder Position ein, ob sie laufend, einmalig oder aus einer späteren Abrechnung stammt. So bleibt eine Nachzahlung als Folge des Abrechnungsjahrs erkennbar und wird nicht mit der laufenden Monatsmiete vermischt.

Vor dem Termin mit Verpächter oder Vermieter prüft der Betrieb die Vertragsunterlagen gegen die vorhandene Ausstattung. Für jedes mitüberlassene Gerät steht fest, ob es bei Übergabe vorhanden war, in welchem Zustand es sich befand und wann es zuletzt gewartet wurde. Eine Fotodokumentation ergänzt das Übergabeprotokoll, besonders bei Zählern und Geräten mit erkennbarem Zustand. Fehlt ein Nachweis, erhält die Zeile einen Prüfvermerk mit der Person, die ihn beschafft.

Die Rechnung kann auch verschiedene Zahlungszeitpunkte aufzeigen. Im Rechenbeispiel steht die Nachzahlung von 1.200 Euro zusätzlich zum Septemberplan; sie verändert die Liquidität dieses Monats, obwohl sie eine frühere Abrechnungsperiode betrifft. Für die Standortentscheidung braucht der Betrieb beide Sichtweisen: die Fälligkeit im Kalender und die Kosten, die dem jeweiligen Zeitraum zugeordnet werden.

Nach dem ersten Betriebsmonat ergänzt das Team nur die Belege zu angefallenen Kosten. Damit wachsen Zahlungsplan, Geräteakte und Zählerdokumentation aus derselben laufenden Arbeit.

DAS WICHTIGSTE IM UEBERBLICK

01

Verursacht eine defekte Eismaschine zusätzlich 680 Euro, erscheint die Einzelreparatur getrennt vom regelmäßigen Monatsplan.

02

Die Pachtakte gewinnt an Wert, wenn sie die Terminlogik sichtbar macht.

03

Vor dem Termin mit Verpächter oder Vermieter prüft der Betrieb die Vertragsunterlagen gegen die vorhandene Ausstattung.

04

Die Rechnung kann auch verschiedene Zahlungszeitpunkte aufzeigen. Im Rechenbeispiel steht die Nachzahlung von 1.200 Euro zusätzlich zum Septemberplan; sie verändert die Liquidität dieses Monats, obwohl sie eine frühere Abrechnungsperiode betrifft.



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w35/B3G8Y9S

LONGREAD / INTERNATIONAL

Longstay verteilt Reinigung, Wäsche und Servicekontakte über die Woche

Ein Wochenplan ordnet gebuchte Leistungen, Zusatzanfragen und die Arbeit in Gemeinschaftsflächen einer Apartmentnacht zu.



Text: GastroNews Redaktion | Quelle: Stayery. | Bild: GastroNews

Stayery kündigte für Basel einen Standort nahe dem Hauptbahnhof mit 132 Einheiten für kurze und lange Aufenthalte an. Die Fertigstellung ist für 2027 vorgesehen. Das Unternehmen nennt Gemeinschaftsflächen, Arbeitsplätze, Gästewäscherei und einen Selbstbedienungskiosk. Für den Betrieb verschiebt Longstay die Arbeit von der An- und Abreise auf viele kleine Kontakte während der Woche.

Der Wochenplan führt sieben Nächte getrennt nach vereinbarten Leistungen und zusätzlichen Anfragen. Er hält Kontakte an Rezeption oder digitalem Service, Housekeeping-Minuten, Wäschebewegungen, Verbrauchsmaterial sowie technische und organisatorische Anliegen fest. Bei kurzen Aufenthalten bündeln sich Abreise, Ankunft und vollständige Reinigung. Bei längeren Aufenthalten fallen Zwischenreinigung, Handtuchwechsel, Abfall, Nachfüllungen, kleine Reparaturen und Ortsfragen über die Woche an.

Jede Leistung erhält ein Zeitfenster und eine verantwortliche Rolle. Vollreinigung, Zwischenreinigung, Wäsche, Sichtkontrollen und die Meldung von Mängeln folgen Aufenthaltsdauer, gebuchtem Service, Hygieneanforderung und Gastanfrage. Eine Küchenzeile gehört bei Abreise in die Zimmerprüfung. Die Gästewäscherei braucht einen eigenen Ablauf für Nutzung, Störung, Nachfüllung und Ansprechpartner.

Auch Lounge, Arbeitsplatz und Kiosk erhalten Zeitfenster für Reinigung, Bestand, technische Prüfung und Kontakte. Stayery hatte zum Zeitpunkt der Ankündigung keinen F&B-Partner für Basel veröffentlicht. Ein Betrieb kann daher nur eigene Tests planen, etwa Hinweise auf Frühstück, Wochenangebote oder Gutscheine. Arbeitszeit, Einlösung und Warenkorb bleiben dabei getrennte Messwerte.

Ein GastroNews-Test rechnet 1.400 Franken direkt zurechenbare Kosten auf 280 belegte Apartmentnächte. Daraus ergeben sich fünf Franken je Nacht. Eingerechnet werden gebuchte Reinigung, wohnungsbezogene Wäsche und Verbrauchsmaterial. Zentrale Verwaltung, Miete und allgemeine Gebäudekosten gehören nicht in diese Beispielrechnung.

Der Plan beginnt mit der Frage, welche Leistung ein Gast gebucht hat und welche Anfrage später hinzukommt. Eine Zwischenreinigung wird mit Datum, Zeitfenster und erwarteter Dauer eingetragen. Handtuchwechsel, Müllentsorgung oder Nachfüllung folgen dem gleichen Muster. So sieht das Team, ob mehrere kurze Einsätze an einem Tag zusammenfallen oder sich über die Woche verteilen.

Ein digitaler Kontakt erhält ebenfalls einen Eintrag.

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/26w35/WMGYPQT

TECHNOLOGIE

Der Rabattpreis darf nicht zweimal vom Erlös abgezogen werden

Ein kontrollierter Website-Test verbindet Buchungen, Rabatt, Stornos und Datenschutz mit einer sauberen Erlösrechnung.

Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Hospitality Net, Lighthouse, DSGVO, TDDDG. | Bild: GastroNews

Ein Hotel kann Preise auf der eigenen Website nach Buchungsabsicht, Aufenthaltsdauer oder Flexibilität testen. Hospitality Net beschreibt dazu Ansätze aus dem Umfeld des Anbieters Lighthouse. Lighthouse nennt Modelle für Buchungsabsicht, Ausgabeneigung, Flexibilität bei Ziel und Reisedatum sowie wahrscheinliche Aufenthaltsdauer. Der Anbieter spricht von mehr als 400 Verhaltens- und Kontextsignalen je Besuch. Diese Angaben stammen aus dem Anbieterumfeld.

Vor dem Test dokumentiert das Hotel den Datenfluss. Signalquelle, Zweck, Speicherdauer, Zugriffsrechte und Löschweg gehören in dieselbe Unterlage. Für das Speichern oder Auslesen von Informationen auf Endgeräten prüft der Betrieb Einwilligung oder Ausnahme nach § 25 TDDDG. Rechtsgrundlage, Transparenz und die Rollen der Beteiligten richten sich nach dem konkreten technischen Aufbau und der DSGVO.

Die Testgruppe und die Kontrollgruppe erhalten dieselben verfügbaren Zimmer, Reisedaten und Buchungsbedingungen. Vor Beginn legt das Team Rabatt, Laufzeit, Zielgruppe, ausgeschlossene Raten und Abbruchkriterien fest. Ein Wiedererkennen über mehrere Geräte setzt einen dokumentierten und rechtlich tragfähigen Weg voraus. Laptop und Smartphone bleiben getrennte Sitzungen, solange diese Verbindung fehlt.

Die Auswertung beginnt erst nach der vorher festgelegten Frist für Storno und Erstattung.

ANZEIGE



Kassensysteme mit Hotelprogramm-Anbindung.

Salzburg.

repoint.at



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w35/8V363EN

Vier Tageswerte machen Hotelstromverbrauch vergleichbar



Text: GastroNews Redaktion | Quelle: Hotel Management. | Bild: GastroNews

Tagesverbrauch, Belegung, Außentemperatur und Betriebsstunden geben dem Stromzähler einen betriebsnahen Kontext.

01 Der Stromverbrauch eines Hotels wird mit Tagesverbrauch, Belegung, Außentemperatur und Betriebsstunden vergleichbar. Hotel Management greift Energiemanagement als Aufgabe zwischen Betrieb und Investition auf. Der dort erschienene Beitrag enthält Aussagen von Anbietern für Gebäudeautomation und Energiemanagement; deren Einsparangaben bleiben Anbieter- und Interviewaussagen. Das GastroNews-Arbeitsmodell arbeitet deshalb mit eigenen Zähler- und Betriebsdaten des Hotels.

02 Der Tagesverbrauch in Kilowattstunden steht neben den belegten Zimmern, der Außentemperatur und den Betriebsstunden energieintensiver Bereiche. Belegte Zimmer bilden die Nachfrage im Haus ab. 1.200 Kilowattstunden Tagesverbrauch geteilt durch 60 belegte Zimmer ergeben 20 Kilowattstunden je belegtem Zimmer und Tag. Dieser Wert beschreibt einen Vergleichspunkt.

03 Tage ohne Belegung erscheinen in der Auswertung als Gesamtverbrauch in Kilowattstunden. Die Außentemperatur hilft bei der Einordnung von Kälteanlagen, Wärmepumpen, elektrischen Heizsystemen und Hilfsanlagen wie Ventilatoren oder Pumpen. Ein Haus mit Gas- oder Fernwärmeversorgung führt deren Verbrauch getrennt. Betriebsstunden machen sichtbar, wann Küche, Wäscherei, Wellness, Lüftung oder andere energieintensive Bereiche in Betrieb waren.

04 Das Team hält außergewöhnliche Ereignisse als Kurznotiz bei, etwa eine Veranstaltung oder einen technischen Ausfall. Der Nachtwert beginnt mit einem Zeitfenster, in dem die Hauptbereiche geschlossen oder im abgesenkten Betrieb laufen. Verbrauchen sie in zwei Stunden zwölf Kilowattstunden, ergibt sich ein Durchschnitt von sechs Kilowatt Leistung.

05 Dieser Wert ersetzt keine technische Leistungsmessung. Er liefert einen Ausgangspunkt für die Prüfung, welche Anlagen in diesem Zeitfenster eingeschaltet waren. Das Arbeitsblatt enthält Datum, Zählerstand oder Tagesverbrauch, belegte Zimmer, Außentemperatur, Betriebsstunden und besondere Betriebsereignisse. Die tägliche Erfassung folgt einer festen Uhrzeit. Fehlt ein Wert, kennzeichnet das Team die Lücke statt sie zu schätzen.

06 Für die Auswertung vergleicht es Tage mit ähnlicher Belegung, Temperatur und Betriebszeit. Ein ungewöhnlicher Wert löst zuerst eine Prüfung der Daten aus. Stimmt der Zählerstand, waren Zimmer oder Nebenflächen anders belegt, und gab es einen technischen Anlass? Erst danach prüft das Team Anlagen und Abläufe.

ANZEIGE



Kassensystem für Festzelte.



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w35/5TQHNNHK

Kurz notiert

MANAGEMENT-RECHT

Text: GastroNews Redaktion | Quellen: BGB, oesterreich.gv.at, Schweizer ZGB. | Bild: GastroNews

Fundsachen brauchen Fundnummer und Frist

Ein klares Register führt vom Fundort über sichere Verwahrung und Eigentumsnachweis bis zur dokumentierten Rückgabe.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w35/N9J2WLQ

KUECHE-TRENDS

Text: Redaktion GastroNews nach AFP/Boursorama und DRAAF Nouvelle-Aquitaine. | Bild: GastroNews

Der Wein für die Karte steht erst mit der Lieferzusage fest

Erntemeldung, Fassprobe und Musterflasche liefern verschiedene Informationen. Für die Karte zählt die bestätigte lieferbare Partie.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w35/WEQ94RD

TECHNOLOGIE

Text: Redaktion GastroNews nach Deliveroo und SevenRooms. | Bild: GastroNews

Reservierungen aus der Liefer-App brauchen einen eigenen Testabend

Ein zusätzlicher Buchungskanal braucht begrenzte Kontingente, klare Sperrzeiten und einen dokumentierten Ablauf bis zur Deaktivierung.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w35/8RLTH8H

MANAGEMENT-RECHT

Text: Redaktion GastroNews nach Bundesgesundheitsministerium, Deutschem Bundestag und ahgz/dpa. | Bild: GastroNews

Was würde die Zuckersteuer für eine Flasche Limonade bedeuten?

Solange Geltungsbereich und Bemessung offen sind, hilft eine Artikelliste mit klar gekennzeichneten Rechenszenarien.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w35/DTADZXU

Welche Rindfleischportion sich für Küche und Karte rechnet



Text: Redaktion GastroNews nach Nation's Restaurant News, USDA und Europäischer Kommission. | Bild: GastroNews

Lieferschein, Küchenwaage und Kassendaten zeigen, welche Angebotsform den eigenen Betrieb trägt.

01 Rindfleisch kann als großer Teller, kleine Premiumportion, Topping oder teilbares Gericht auf der Karte stehen. Jede Form beginnt in der Küche mit dem konkreten Zuschnitt auf dem Lieferschein. Erst Rohgewicht, Ausgabengewicht, Einstandspreis, Arbeitsaufwand und Verkaufszahlen ergeben ein Bild, das für die eigene Karte trägt. Nation's Restaurant News meldet höhere Rindfleischausgaben bei sinkender verzehrter Menge in den Vereinigten Staaten. Der vorliegende Bericht nennt weder Beobachtungszeitraum noch ursprüngliche Datengrundlage.

02 Er bleibt damit ein US-Verbrauchssignal aus einem Fachmedium. Der Food Price Outlook des US-Landwirtschaftsministeriums und Daten der Europäischen Kommission bieten Marktinformationen, während die Restaurantkalkulation mit dem vereinbarten Preis des eigenen Liefertermins arbeitet. Filet, Roastbeef, Hack, Short Rib und bereits portionierte Ware erhalten getrennte Einkaufszeilen. Lieferant, Herkunft, Gewichtseinheit, Netto-Einkaufspreis, Verpackungseinheit, Mindestabnahme und Lieferdatum stehen darin zusammen. Ändern sich Zuschnitt oder Preis, beginnt ein neuer Vergleichszeitraum.

03 Schnittreste und Abschnitte fließen erst ein, wenn die Küche ihre Verwertung dauerhaft dokumentiert. Ein Hauptgericht trägt eine volle Portion mit Beilage. Eine kleinere Premiumportion stellt einen klar benannten Zuschnitt heraus, etwa ein 120-Gramm-Steak. Ein Topping braucht ein festgelegtes Gewicht und eine passende Portionierhilfe. Ein teilbares Gericht beschreibt Gewicht, vorgesehene Gästezahl oder empfohlene Teilung verständlich. Jede Form erhält eine Rezepturkarte mit Rohgewicht, Zutaten, Zubereitung, Ausgabengewicht, Verkaufspreis und Ablauf am Pass.

04 Die Küchenwaage begleitet die Portion vor und nach dem Garen. Aus 250 Gramm Rohgewicht werden bei 200 Gramm gegartem Gewicht 20 Prozent Garverlust. Der Garverlust zeigt, wie viel Rohware für die Ausgabe nötig war. Eine Küchenprobe hält außerdem Anschnitt, Zubereitungszeit und Auffälligkeiten beim jeweiligen Zuschnitt fest. Der Deckungsbeitrag je Gericht ergibt sich aus Nettoverkaufspreis minus variablen Kosten.

ANZEIGE

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

neolohn
by twodoxx

Mehr Netto. Lohnkosten im Griff.

neolohn.de



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w35/YV4U5QG

KONZEPTE-BUSINESS

Neuer Standort in Gastronomie und Hotellerie: Stammhaus begleitet, Leitung übernimmt



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Skift, SingleThread Inn, Capella Kyoto. | Bild: GastroNews

Ein Opening-Plan verbindet gemeinsame Gästeversprechen mit lokalen Entscheidungen und klaren Übergaben im ersten Service.

Ein neuer Standort wird am Eingang und am Pass greifbar. Eine neue Servicekraft begrüßt den ersten Gast, die Küche meldet eine Rückfrage, und die Leitung entscheidet, wer den nächsten Schritt übernimmt. Genau dort lernen Teams ihre gemeinsame Arbeitsweise.

Skift beschreibt SingleThreads Entwicklung zwischen Healdsburg und Kyoto als Kulturtransfer. Diese Einordnung ist eine journalistische Perspektive des US-Reisefachmediums und beschreibt keine dokumentierten internen Abläufe von SingleThread. Das SingleThread Inn bildet den bestehenden Ausgangspunkt in Healdsburg. Eine Betreiber-Pressemitteilung des Hotels Capella Kyoto nennt SoNoMa by SingleThread, lokale Produzenten und das räumliche Konzept des Hauses. Diese Angaben beschreiben das veröffentlichte Angebot. Ein DACH-Betrieb entwickelt daraus seinen eigenen Opening-Plan.

Ein Opening-Plan kann gemeinsame Gästeversprechen und Entscheidungen des neuen Orts nebeneinanderführen. Zum gemeinsamen Teil gehören aufmerksame Begrüßung, verständliche Auskünfte, klare Übergaben und ein geregelter Umgang mit Beschwerden. Der neue Standort entscheidet vor Ort über Speisekarte, lokale Produzenten, Möblierung, Öffnungszeiten und Wege vom Eingang zum Tisch. Raum, Nachbarschaft und Gästeprofil geben dafür den Rahmen.

Weitere Entscheidungen betreffen Preisniveau, Reservierungsregeln, Personaleinsatz, Serviceabfolge und externe Kommunikation. Der Plan ordnet jeder Entscheidung eine verantwortliche Person, ein Beispiel aus dem Service und einen Termin zu. So kann das Team im Briefing erkennen, welche Handlung am Standort bereits gilt und wer eine offene Frage entscheidet.

Erfahrene Mitarbeitende aus dem Stammhaus begleiten die Einarbeitung vor Ort. Sie arbeiten in den ersten Probeschichten mit, zeigen Übergaben und beantworten Fragen dort, wo sie entstehen: am Pass, an der Rezeption oder zwischen zwei Tischen. Ihre Beobachtung richtet sich auf konkrete Handlungen. Erhält der Gast eine klare Auskunft, kommt eine Rückfrage bei der zuständigen Person an, und kennt das Team den nächsten Schritt.

Der Opening-Plan hält für jede Begleitperson Einsatzdauer, Aufgabenbereich und Vertretung im Stammhaus fest. Reisezeit, Unterkunft und die Schichten zu Hause gehören in dieselbe Planung. Die neue Standortleitung übernimmt mit jedem Briefing und jeder Entscheidung mehr Verantwortung für den eigenen Betrieb. Sie hält lokale Lösungen mit einem kurzen Grund fest, damit spätere Einarbeitung an eine nachvollziehbare Entscheidung anknüpft.

Das GastroNews-Arbeitsmodell nutzt für den Probetrieb eine Alltagssituation: Ein Gast kommt ohne Reservierung, während am Eingang eine Übergabe läuft und die Küche meldet, dass ein Gericht ausverkauft ist. Die Empfangskraft begrüßt den Gast und klärt die Wartezeit. Der Service übernimmt die Information aus der Küche und kann am Tisch eine passende Alternative erklären. Die Standortleitung beobachtet, ob Übergabe, Auskunft und Entscheidung zusammenpassen.

Nach der Szene notiert das Team konkrete Beobachtungen.





Herstellerunabhängige POS- und IT-Beratung.

Kassensysteme. 365-Tage-Service.

MEHR ERFAHREN

till-one.de

