

Gastro News

TITELSTORY / MANAGEMENT-RECHT

Lohnkontrolle beginnt bei Stunden und Einstufung

Arbeitszeit, geltende Untergrenze und Bruttoentgelt gehören für denselben Zeitraum in eine gemeinsame Prüfung.

AB SEITE 04

FRONT OF BOOK

SEITE 03

Musterbad vor dem Umbau testen

ERLÖS UND NACHFRAGE

SEITE 06

Lieferplattformen bis zum
Bankeingang prüfen

ERLÖS UND NACHFRAGE

SEITE 07

September-Stornos bei
Zimmernächten prüfen

KÜCHE UND SYSTEME

SEITE 08

Dönerroboter unter Last testen

DIE WOCHE IM BLICK

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

36/2026

6. September 2026

12 SEITEN

03

FRONT OF BOOK

Ein Musterbad zeigt Probleme vor dem Hotelumbau

04

PERSONAL UND KONTROLLE

Lohnkontrolle im Gastrobetrieb mit Stunden und Einstufung

06

ERLÖS UND NACHFRAGE

Bei Lieferplattformen sind 1.000 Euro Bestellwert noch keine Auszahlung

07

ERLÖS UND NACHFRAGE

Wie viele Zimmernächte bleiben nach den September-Stornos übrig?

08

KÜCHE UND SYSTEME

Beim Dönerroboter zählen Gewicht, Taktzeit und Stillstände

09

KÜCHE UND SYSTEME

An der Saucenbar treffen Auswahl, Allergene und Reinigung zusammen

09

ERLÖS UND NACHFRAGE

Der Aufpreis für den Fensterplatz im Restaurant steht vor der Buchung fest

09

ERLÖS UND NACHFRAGE

Auf einer Veranstaltungsfläche ersetzt ein voller Platz keine eigene Bonanzahl

09

PERSONAL UND KONTROLLE

Eine Stellenanzeige nennt Lohnspanne und Wochenstunden

10

KÜCHE UND SYSTEME

Beim PMS-Wechsel endet der Test erst nach dem Check-out

11

GEBÄUDEBETRIEB

Wasserplan für Zimmer ohne Gäste



TECHNOLOGIE

Ein Musterbad zeigt Probleme vor dem Hotelumbau

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

Ein Test im Maßstab 1:1 verbindet Tür, Dusche, Licht und Hilferuf mit den Erfahrungen von Gästen und Housekeeping.

EquipHotel kündigt eine Senses Room zu zugänglichen Bad- und Spa-Räumen an. Für ein Hotel kann daraus ein Musterbad im Maßstab 1:1 entstehen, bevor Leitungen, Fliesen und Möbel bestellt werden. Türanschlag, Dusche, WC, Waschtisch, Armaturen, Licht und Hilferuf stehen dabei an den geplanten Positionen. Musteroberflächen und Ablagen machen Griffbarkeit, Kontrast, Reflexion und Reinigbarkeit im gebauten Raum erfahrbar.

Jede Testperson erhält dieselben Aufgaben. Sie geht vom Flur ins Bad, schaltet das Licht ein, nutzt den Waschtisch, bereitet die Dusche vor und löst bei Bedarf den Hilferuf aus. Das Team erfasst Zeitbedarf, nötige Hilfe, unerreichbare Elemente und sicherheitsrelevante Situationen. Menschen mit Rollstuhl oder anderer Mobilitätshilfe prüfen Anfahrt, Bewegungsfläche, Transfer und Bedienelemente.

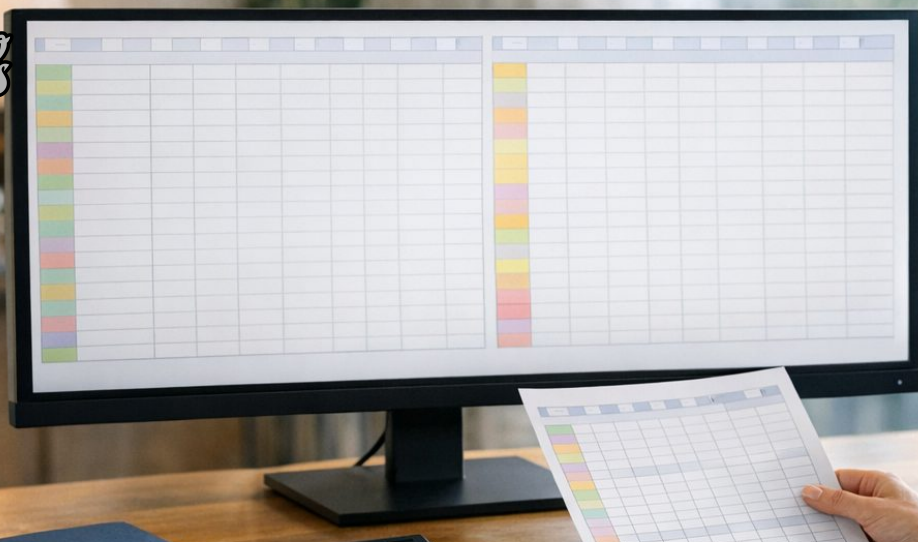
Bei eingeschränkter Reichweite stehen Armaturen, Handtuchablage, Spiegel, Duschbedienung und Rufauslösung im Protokoll. Menschen mit eingeschränktem Sehvermögen prüfen Kontraste, Blendung, Beschriftungen und Orientierung. Bei eingeschränktem Hörvermögen geht es um Meldungen und eine wahrnehmbare Rückmeldung des Hilferufs. Das Hotel hält zugleich fest, wer auf einen Ruf reagiert, welche Zeit dafür vorgesehen ist und wie der Nachtdienst Hilfe organisiert.

Die Teilnahme erfolgt freiwillig und folgt einer klaren Aufgabenbeschreibung. Im Baubericht stehen Beobachtungen zur Ausstattung und zum Ablauf. Persönliche Gesundheitsdaten werden nicht erfasst. Diese Trennung erlaubt dem Projektteam, konkrete Schwierigkeiten am Raum zu dokumentieren, ohne Angaben über Diagnosen oder persönliche Krankengeschichten zu sammeln.

Eine Housekeeping-Fachkraft reinigt das Musterbad mit den vorgesehenen Arbeitsmitteln.



E-ZINE: ARTIKEL ÖFFNEN
gastronews.org/r/26w36/BZNLEH3



Text: GastroNews Redaktion | Quelle: GOV.UK. | Bild: GastroNews

TITELSTORY / MANAGEMENT-RECHT

Lohnkontrolle im Gastrobetrieb mit Stunden und Einstufung

Arbeitszeit, Vergütungsgrundlage und Bruttoentgelt gehören für denselben Zeitraum in eine nachvollziehbare Prüfung.

Die britische Regierung nennt für Five Guys JV Limited 54.642,47 Pfund Nachzahlung an 3.699 Beschäftigte. Rechnerisch entsprechen sie rund 14,77 Pfund je Person. Die Veröffentlichung vom 3. September 2026 lässt die konkrete Fehlerursache dieses Unternehmens offen. Aussagen über Zuschläge, Zeitaufzeichnung oder einzelne Arbeitsabläufe lassen sich daraus nicht ableiten. Für Betriebe in Deutschland, Österreich und der Schweiz gelten jeweils eigene Vergütungsgrundlagen.

Eine Kontrolle beginnt mit Beschäftigtengruppen, die nach derselben Arbeitszeit- und Vergütungslogik abgerechnet werden. Vollzeitkräfte im Service können eine Gruppe bilden, Teilzeitkräfte im Frühstück eine weitere. Die Auswertung bleibt anonymisiert und bündelt vergleichbare Werte, sodass Personalverantwortung und Lohnbüro Abweichungen nach Gruppe und Monat verfolgen können.

Jede Kontrollzeile enthält die anrechenbaren Arbeitsstunden im Abrechnungszeitraum, die geltende Untergrenze, die Einstufung, das nach den jeweiligen Regeln anrechenbare Bruttoentgelt und die Differenz zum Sollbetrag. Trinkgeld, Zuschläge, Sachleistungen, Arbeitszeitkonten und Sonderzahlungen verlangen eine fachliche Prüfung. Die Zeile weist aus, bei welcher Gruppe eine Klärung ansteht, während die ursprüngliche Abrechnung und ihre Nachweise erhalten bleiben.

Ein deutsches GastroNews-Rechenbeispiel verbindet 160 Stunden mit einem Stundenwert von 13,90 Euro. Daraus entstehen 2.224 Euro Sollbetrag. Stehen in der Prüfung 2.210 Euro anrechenbares Brutto, beträgt die Prüfdifferenz 14 Euro. Das Beispiel erklärt die Rechenlogik; Lohnbüro oder Steuerberatung klären anschließend, welche Bestandteile im einzelnen Fall zählen und wodurch eine Differenz entstanden ist.

Der gesetzliche Mindestlohn in Deutschland beträgt laut Bundesministerium für Arbeit und Soziales seit Januar 2026 13,90 Euro brutto je Zeitstunde. Für bestimmte Beschäftigungsgruppen und Fälle im Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe nennt das Ministerium Dokumentationspflichten. Die Aufzeichnung muss bis zum Ablauf des siebten Kalendertags nach der Arbeitsleistung erfolgen. In der Kontrolle gehören erfasste Zeit, Abrechnungsmonat und geprüfte Vergütungsbestandteile zusammen.

In Österreich bestimmen Kollektivvertrag, Lohn- und Gehaltstabellen sowie die konkrete Tätigkeit den maßgeblichen Tabellenlohn. Die Wirtschaftskammer Österreich meldete am 18. August 2026 einen Kollektivvertragsabschluss mit durchschnittlich drei Prozent höheren Löhnen und Gehältern zu einem späteren Geltungszeitpunkt. Für eine Abrechnung zählt deshalb die Tabelle, die im geprüften Monat wirksam war. Tätigkeitsbild, Einstufung, Geltungszeitraum, vereinbarte Arbeitszeit und Bruttoentgelt stehen gemeinsam in der Kontrollzeile.

Im Schweizer Gastgewerbe führt der Landes-Gesamtarbeitsvertrag Mindestlöhne nach Lohnkategorie und Ausbildung. Für 2026 nennt Kategorie Ia bei Vollzeit ohne Berufslehre 3.713 Franken brutto pro Monat. Weitere Kategorien berücksichtigen Progresso-Ausbildung, Eidgenössisches Berufsattest oder Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis. Das Merkblatt für 2026 führt abhängig von der Betriebsart Arbeitszeitbasen von 42, 43,5 oder 45 Wochenstunden auf. Die Prüfung verbindet daher Kategorie, Betriebsart und Arbeitszeitbasis mit dem abgerechneten Lohn.

Deutsche Mindestlohnwerte, österreichische Kollektivvertragstabellen und Schweizer L-GAV-Werte bleiben in getrennten Prüflogiken. Eine gemeinsame Vorlage kann dafür eigene Länderbereiche führen. So gelangen weder ein deutscher Stundenwert in eine Schweizer Monatsrechnung noch eine künftige österreichische Tabelle in einen früheren Abrechnungsmonat. Die verantwortliche Fachseite hinterlegt für jeden Lauf den verwendeten Rechtsstand und den Geltungszeitraum.

Stunden	Brutto	Differenz
07:45:00	€ 100,00	000,00
08:30:00	€ 100,00	000,00
09:15:00	€ 100,00	000,00
10:00:00	€ 100,00	000,00



Text: GastroNews Redaktion | Quelle: GOV.UK. | Bild: GastroNews

TITELSTORY / FORTSETZUNG VON SEITE 04

Arbeitszeit, Vergütungsgrundlage und Bruttoentgelt gehören für denselben Zeitraum in eine nachvollziehbare Prüfung.

Eine Abweichung erhält Abrechnungsmonat, Beschäftigtengruppe, Betrag, mögliche Ursache und eine zuständige Person. Als Ursache kommen fehlende Stunden, eine unpassende Einstufung, ein überholter Tabellensatz oder ein ungeklärter Zuschlag in Betracht. Personalverantwortung prüft Tätigkeit und Arbeitszeit, das Lohnbüro kontrolliert Berechnung und Entgeltbestandteile. Bei rechtlichen oder steuerlichen Fragen wird die zuständige Fachberatung einbezogen.

Die Kontrollvorlage führt pro Gruppe außerdem den verwendeten Tabellensatz und dessen Geltungszeitraum. Werden Arbeitsstunden nachgetragen oder ändert sich eine Einstufung, bleibt die frühere Fassung als Nachweis erhalten. Das Team kann damit nachvollziehen, welcher Wert im ursprünglichen Lohnlauf stand, wer die Änderung geprüft hat und ab welchem Lauf die Korrektur gilt. Für Beträge in Euro, Pfund und Schweizer Franken führt die Vorlage jeweils eine eigene Sollrechnung.

Eine monatliche Stichprobe umfasst jede vorhandene Beschäftigtengruppe. Die Auswahl derselben Gruppen über mehrere Monate macht Veränderungen bei Stunden, Einstufung und Bruttoentgelt sichtbar. Offene Prüfpunkte erhalten eine Frist und bleiben bis zur belegten Klärung im Kontrollblatt. Sobald die verantwortlichen Stellen den Grund bestätigt und die Korrektur freigegeben haben, verweist der Eintrag auf den betreffenden Lohnlauf und die abgelegten Nachweise.

Nach jedem Lohnlauf wählt das Team pro Beschäftigtengruppe eine Kontrollzeile aus. Korrigierte Stunden, geänderte Einstufungen und neu wirksame Tabellenwerte werden mit Bezug zur ursprünglichen Abrechnung dokumentiert. Das Lohnbüro übernimmt die geprüften Angaben nach einer festgehaltenen Freigabe in den folgenden Lauf. Monat, Gruppe und Nachweis bleiben dadurch über die Korrektur hinweg miteinander verbunden.

Die Kontrolle arbeitet damit über feste Zeiträume, eindeutige Gruppen und dokumentierte Freigaben. Die fachliche Bewertung folgt dem zuständigen Rechtsraum und dem Einzelfall.

DAS WICHTIGSTE IM UEBERBLICK

01

Eine Abweichung erhält Abrechnungsmonat, Beschäftigtengruppe, Betrag, mögliche Ursache und eine zuständige Person.

02

Die Kontrollvorlage führt pro Gruppe außerdem den verwendeten Tabellensatz und dessen Geltungszeitraum.

03

Eine monatliche Stichprobe umfasst jede vorhandene Beschäftigtengruppe. Die Auswahl derselben Gruppen über mehrere Monate macht Veränderungen bei Stunden, Einstufung und Bruttoentgelt sichtbar.

04

Nach jedem Lohnlauf wählt das Team pro Beschäftigtengruppe eine Kontrollzeile aus.



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w36/8B8SN62

LONGREAD / TECHNOLOGIE

Bei Lieferplattformen sind 1.000 Euro Bestellwert noch keine Auszahlung

Bestellungen, Abzüge, Auszahlung und Bankeingang gehören für dieselbe Abrechnungsperiode in eine gemeinsame Prüfung.



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Mixer Planet, Piteco. | Bild: GastroNews

Im Wochenbericht einer Lieferplattform stehen 1.000 Euro Bruttobestellwert. Das GastroNews-Rechenbeispiel zieht 250 Euro Provision, 50 Euro Marketingbeitrag und 30 Euro Erstattungen ab. Daraus ergibt sich eine erwartete Auszahlung von 670 Euro. Bestellbericht, Kassenexport, Auszahlungsbericht und Bankeingang müssen deshalb derselben Abrechnungsperiode zugeordnet werden.

Jede Bestellung erhält die Bestellnummer der Plattform und, sofern vorhanden, eine interne Bon- oder Auftragsnummer. Betriebe mit mehreren Küchen oder Outlets ergänzen eine Standortkennung. Stornierte, fehlgeschlagene und erstattete Bestellungen bleiben mit ihrem Status sichtbar. Bestelltag und Auszahlungstag können in verschiedene Perioden fallen; Bestellnummer und Auszahlungs-ID verbinden beide Zeitpunkte.

Der Betrieb sammelt den Bruttobestellwert nach Plattform, Outlet und Bestelltag und vergleicht ihn anschließend mit dem Kassen- oder POS-Export. Eine fehlende Bestellung erhält einen Klärungsvermerk. So bleibt erkennbar, ob der Unterschied aus einem Statuswechsel, einer verspäteten Übertragung oder einer anderen dokumentierten Ursache stammt.

Provision, Zahlungsgebühr, Marketingbeitrag, Rabattfinanzierung und Erstattung stehen jeweils in einer eigenen Abrechnungszeile. Bei einer Erstattung werden Bestellnummer, Betrag, Datum, Grund und Kostenträger gemeinsam erfasst. Umsatzsteuer, Plattformrolle und Kontierung richten sich nach Geschäftsmodell, Land und Vertrag. Buchhaltung oder Steuerberatung prüfen diese Zuordnung für den einzelnen Betrieb.

Der Auszahlungsbericht nennt Auszahlungs-ID, Auszahlungsdatum, Nettobetrag und die enthaltenen Bestell- oder Abrechnungszeiträume. Auf dem Bankkonto ordnen Zahlungsreferenz, Betrag und Datum die Überweisung der passenden Berichtszeile zu. Eine Sammelauszahlung kann viele Bestellungen enthalten; ihre Auszahlungs-ID hält die Verbindung zwischen Bestellgruppe und Bankzeile fest.

Weist der Bericht im GastroNews-Arbeitsmodell 670 Euro aus und gehen 650 Euro auf dem Bankkonto ein, bleiben 20 Euro offen. Diese Differenz erhält eine Fallnummer, einen Plattformkontakt, die zugehörigen Nachweisdateien und eine Klärungsfrist. Nach der Belegprüfung oder einer Antwort der Plattform dokumentiert das Team Ergebnis und Abschluss des Falls.

Plattformen liefern ihre Abrechnungen als PDF, CSV, Excel-Datei oder Download im Partnerportal. Das Arbeitsmodell ordnet jeder Spalte eine feste Bedeutung zu, darunter Bestellnummer, Datum, Bruttobetrag, Abzug, Auszahlungs-ID und Standort.

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/26w36/ZH4M4JG



INTERNATIONAL

Wie viele Zimmernächte bleiben nach den September-Stornos übrig?

Eine Wochenansicht verbindet Buchungen, Zimmernächte, Stornos und Preis nach dem tatsächlichen Aufenthaltsdatum.

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

SiteMinder meldet für europäische Septemberaufenthalte 11,7 Prozent mehr Buchungen als im Vorjahr. Die Plattform betrachtet geplante Aufenthalte von Juni bis September 2026 in 22 touristischen Märkten. Zimmernächte wachsen laut Mitteilung etwa halb so schnell wie die Buchungen, weil die Aufenthalte kürzer werden. Die Angaben dienen als Marktvergleich; jedes Hotel prüft seine eigene Reservierungslage nach Aufenthaltsdatum.

Eine Buchung bezeichnet einen Reservierungsvorgang, eine Zimmernacht eine verkaufte Nacht in einem Zimmer. Das GastroNews-Rechenbeispiel macht den Unterschied sichtbar: 110 neue Buchungen können 220 Zimmernächte bringen, während 100 Buchungen im Vergleichszeitraum 250 Zimmernächte umfassen können. Die Zahl der Vorgänge steigt in diesem Beispiel, die verkauften Nächte entwickeln sich eigenständig.

SiteMinder nennt für Europa außerdem einen Anstieg der Stornoquote um 0,5 Prozentpunkte gegenüber dem Vorjahr. Steigt eine Quote etwa von 10 auf 10,5 Prozent, beträgt die Veränderung 0,5 Prozentpunkte. Für den eigenen Bericht zählt, welche gebuchten Zimmernächte durch ein Storno aus dem betrachteten Aufenthaltszeitraum fallen.

Die Wochenansicht beginnt deshalb beim Aufenthaltsdatum. Sie führt neue Buchungen, neue Zimmernächte, stornierte Zimmernächte und reaktivierte Zimmernächte in getrennten Spalten.

ANZEIGE



KI-Systeme und Software für betriebliche Abläufe.

Automatisierung, Kassensysteme und Reservierungslösungen.

ilass.com



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w36/YE6XZEE

KUCHE-TRENDS

Beim Dönerroboter zählen Gewicht, Taktzeit und Stillstände



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

Ein Test unter Last zeigt, ob Portionsgewicht, Schnittbild, Stopps und Reinigung zum Ablauf der eigenen Küche passen.

German Doner Kebab nutzt laut britischen Branchenberichten automatische Fleischschneider am Standort Beaconsfield Services an der M40. Die Kette nennt Tempo, Präzision und Konsistenz als Ziele. Veröffentlichte Messwerte zu Portionsgewicht, Ausbeute, Reinigungsdauer oder technischen Unterbrechungen liegen in den Berichten nicht vor. Ein betriebsnaher Test muss diese Werte deshalb in der eigenen Küche erheben.

Das GastroNews-Arbeitsmodell begleitet 100 fortlaufende Portionen unter Bedingungen, die dem Betrieb ähneln. Vor dem Start hält die Küchenleitung Rezeptur, Spießart, Startgewicht, Sollgewicht je Portion und Zieltemperatur fest. Eine verkehrsstarke Zeit oder eine fortlaufende Folge von Testbestellungen kann die nötige Belastung erzeugen. Verpackung, Zahlung und Ausgabe folgen eigenen Arbeitsschritten und bleiben außerhalb der Zeitmessung.

Die Taktzeit beginnt mit dem Auslösen des Schneidevorgangs und endet, sobald die Fleischportion bereitliegt. Zusätzlich erfasst das Team die Gesamtzeit für alle 100 Portionen. Der Durchmesser des Spießes nimmt während der Folge ab, und das Fleisch bräunt unterschiedlich. Das Prüfblatt beschreibt Schnittbild und Abtragsmenge am Anfang, in der Mitte sowie gegen Ende des Durchlaufs.

Jede Portion kommt vor dem Servieren kurz auf die Waage. Bei 120 Gramm Sollgewicht und 127 Gramm Messwert beträgt die Abweichung plus 7 Gramm. Das Blatt hält die leichteste und die schwerste Portion sowie jede einzelne Differenz fest. Mehrgewicht erhöht den Wareneinsatz je Verkauf, während Mindergewicht die ausgegebene Portion verändert.

Verkaufsfähiges Fleisch und ausgeschiedene Stücke werden getrennt gewogen. Nicht verwendete Abschnitte erhalten einen dokumentierten Grund, etwa Schnittqualität, Technik oder Hygiene. Die verkaufsfähige Ausbeute ergibt sich aus dem verwendbaren Fleischgewicht geteilt durch das eingesetzte Fleischgewicht. Ein Vergleich zwischen Handarbeit und Maschine verwendet dieselbe Rezeptur, dasselbe Sollgewicht und eine vergleichbare Belastung.

Jeder Stopp erhält Beginn, Ende, Dauer und eine kurze Bezeichnung. Das Protokoll unterscheidet Nachjustierung, Sicherheitsstopp, technische Störung, geplante Reinigung und Nachschub. Manuelle Eingriffe werden separat gezählt, weil sie den Betreuungsaufwand während der Schicht sichtbar machen. Taktzeit, Eingriffe und Stillstandsminuten bleiben dadurch als eigene Werte lesbar.

Das Küchenteam entscheidet über Garzustand und Verkaufsfähigkeit. Es trennt rohe tierische Lebensmittel hygienisch und folgt den geltenden Vorgaben des jeweiligen Landes. Herstelleranleitung und betriebliche Freigabe bestimmen den Ablauf am eingesetzten Gerät.

ANZEIGE



Herstellerunabhängige POS- und IT-Beratung.



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w36/L3M8J22

Kurz notiert

KUECHE-TRENDS

Text: GastroNews Redaktion | Quellen: 7-Eleven, Nation's Restaurant News. | Bild: GastroNews

An der Saucenbar treffen Auswahl, Allergene und Reinigung zusammen

Ein Standorttest verbindet Kassenzuordnung, Zutateninformation, Nachfüllen und Reinigung pro Schicht. 7-Eleven hat Anfang September die BiG Flavor Bar für Saucen und Toppings vorgestellt.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w36/75L3DMT

KONZEPTE-BUSINESS

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

Der Aufpreis für den Fensterplatz im Restaurant steht vor der Buchung fest

Tischkennung, Lagebeschreibung und Gesamtpreis schaffen klare Regeln für einen Premiumtisch. Avecmedia berichtet über eine finnische Untersuchung zu Preisaufschlägen und über reservierbare Fensterplätze in Helsinki.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w36/RRPWJSN

EVENTS

Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Superterassi, Avecmedia. | Bild: GastroNews

Auf einer Veranstaltungsfläche ersetzt ein voller Platz keine eigene Bonanzahl

Öffnungszeit, Bons, Personalstunden, Ware und wetterbedingte Ausfälle gehören in die Standbilanz. Nach dem letzten Bon beginnt am Stand eine andere Schicht.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w36/5YQSR8F

MANAGEMENT-RECHT

Text: GastroNews Redaktion | Quelle: Avecmedia/Duunitori. | Bild: GastroNews

Eine Stellenanzeige nennt Lohnspanne und Wochenstunden

Entgeltbasis, Arbeitszeit und Schichtalltag stehen vor dem ersten Gespräch in derselben Anzeige. Avecmedia berichtet über eine Auswertung der finnischen Jobplattform Duunitori.

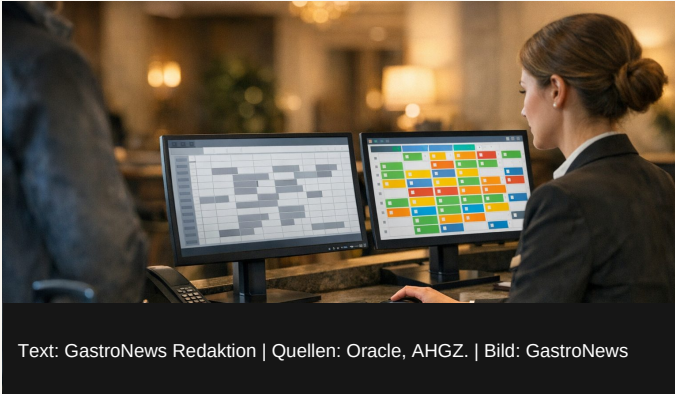
Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w36/9BANKC7

Beim PMS-Wechsel endet der Test erst nach dem Check-out



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Oracle, AHGZ. | Bild: GastroNews

Eine Testbuchung begleitet Reservierung, Zahlung, Schlüssel und Abreise über den Umschalttag hinaus.

01 Ein Gast kann am Umschalttag mit einer Reservierung anreisen, die noch im alten Property-Management-System angelegt wurde. Die Rezeption braucht Zimmerkategorie, Zahlungsstatus und ein verfügbares Zimmer. Ein digitaler Schlüssel ergänzt den Ablauf um eine weitere Schnittstelle. Der Systemwechsel reicht deshalb über die technische Datenübernahme bis zu Anreise, Aufenthalt, Abreise und Rechnung. Oracle berichtete im März 2026 über die Migration des Motel-One-Portfolios auf OPERA Cloud.

02 Laut Anbieter umfasste das Projekt mehr als 100 Häuser in 13 Ländern und lief über vier Monate. Für kleinere Hotels liefert die genannte Reihenfolge aus Gast- und Hauptbuchsalden sowie Zimmer- und Housekeepingstatus eine Grundlage für die eigene Übergabe. Vor dem Cutover gleicht das Hotel für den festgelegten Anreisezeitraum Name, Reisedaten, gebuchte Kategorie, Personenzahl, Rate, Zahlungsstatus und vereinbarte Zusatzleistungen ab. Offene Salden erhalten eine eigene Zeile mit Betrag, Rechnungsfenster, hinterlegter Zahlungsart und bereits gebuchten Leistungen.

03 Ein Frühstück auf dem Folio muss beim späteren Check-out eindeutig zugeordnet bleiben. Zimmerstatus und Housekeepingstatus werden separat geprüft. Ein gereinigtes Zimmer kann im neuen System noch auf die Freigabe für die Rezeption warten. Die Kontrollliste hält beide Angaben fest, bevor der Gast am Empfang steht und eine Zimmerberechtigung ausgegeben wird. Die Testbuchung wurde vor dem Wechsel angelegt und reist danach an.

04 Die Rezeption öffnet sie im neuen PMS und vergleicht Rate, Zimmerkategorie, Zahlungsgarantie und Zusatzleistungen. Beim digitalen Check-in prüft das Team Empfängeradresse, Zuordnung zum Gast und Rückmeldung an das PMS. Die Türberechtigung startet zum vorgesehenen Zeitpunkt, endet mit dem Aufenthalt und lässt sich bei einem Zimmerwechsel anpassen. Beim Check-out kontrolliert die Rezeption das Folio mit Frühstück, Parkplatz, Teilzahlung und weiteren Umsätzen. Rechnung und Schlüsseldeaktivierung schließen denselben Testfall ab.

ANZEIGE

Kassensysteme mit Hotelprogramm-Anbindung.



Salzburg.

repoint.at



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastroneews.org/r/26w36/G3ZXKBW

Wasserplan für Zimmer ohne Gäste



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Umweltbundesamt, DVGW, BLV, BAG. | Bild: GastroNews

Leerstand, Wasserwege und Zuständigkeiten bestimmen den Umgang mit selten genutzten Bereichen im Hotel.

01 Ein Zimmer ohne Gäste kann selten genutzte Leitungsabschnitte hinterlassen. Das Umweltbundesamt weist darauf hin, dass lange Stagnation die Beschaffenheit von Trinkwasser verändern kann. Seltene genutzte Bereiche betreffen damit die gesamte Installation und nicht nur einzelne Zimmer. Der Wasserplan beginnt mit dem tatsächlichen Leerstand und der Frage, welche Wasserwege davon betroffen sind.

02 Das Hotel führt leerstehende Zimmer, selten genutzte Etagen, Nebenräume und relevante Zapfstellen in einer Übersicht. Jede Zeile enthält Bereich, Beginn der geringen Nutzung, verantwortliche Person und den vorgesehenen Schritt. Das kann ein dokumentierter Wasseraustausch sein oder eine fachlich geplante Trennung vom Netz. Die Entscheidung richtet sich nach der hydraulischen Anlage und den geltenden technischen Regeln.

03 Das Umweltbundesamt nennt Zeiträume von vier Stunden, drei Tagen und vier Wochen in einem deutschen Ratgeber. Diese Angaben geben eine Orientierung für die Einordnung von Nutzung und Stagnation. Sie sind keine DACH-Spülfristen. Der Betrieb bespricht die konkrete Anlage mit dem zuständigen Fachbetrieb. Warmwasser und Kaltwasser brauchen eine Planung, die zur Installation passt.

04 Das Team dokumentiert, welche Zapfstellen und Leitungsabschnitte in den Ablauf einbezogen sind. Temperaturführung folgt Anlage, technischen Regeln und Fachplanung. Housekeeping meldet Leerstand und Änderungen in der Belegung, damit Haustechnik und Betriebsleitung mit denselben Informationen arbeiten. Nach einer echten Betriebsunterbrechung legt der Fachbetrieb Spülung, Untersuchung und weitere Schritte für den Wiederanlauf fest.

05 Der Plan hält Auftrag, Termin, durchgeführte Maßnahme und Nachweis zusammen. Werden Bereiche wieder belegt, prüft das Hotel, ob die vorgesehene Nutzung und die technischen Schritte dokumentiert sind. Der DVGW sowie die Schweizer Behörden BLV und BAG behandeln Trinkwasser und Hygiene jeweils in ihren Regelungsräumen. Für ein Hotel zählt die am Standort anwendbare Vorgabe.

06 Die Übersicht benennt Ansprechpartner, Fachbetrieb und Ablageort für Unterlagen. So bleibt erkennbar, wer eine Maßnahme veranlasst, wer sie ausführt und wann der Bereich wieder im regulären Betrieb steht. Vor einer geplanten Stilllegung klärt die Betriebsleitung mit dem Fachbetrieb, welche Teile der Installation betroffen sind und welche Unterlagen für den Wiederanlauf benötigt werden.



GASTRO SOFTWARE SOLUTIONS

IT-Service und Softwarelösungen für Gastronomie.

Für Restaurants, Clubs, Bars, Hotels und Festivals.

MEHR ERFAHREN

gastro-software-solutions.com

