

Gastro News



TITELSTORY / MANAGEMENT-RECHT

Erste Hilfe dokumentieren, Unfallmeldungen vorbereiten

Ein geschützter Eintrag verbindet Versorgung, Materialnachfüllung, Unfallnachweis und den passenden Meldeweg.

AB SEITE 04

FRONT OF BOOK SEITE 03

Passt der Kombidämpfer bis zum Geräteplatz?

HOTELSTEUERUNG SEITE 06

Schwache Hotel-Outlets in der Wochenrechnung erkennen

HOTELSTEUERUNG SEITE 07

Verfügbarkeitsanfragen von echten Buchungen trennen

KÜCHE UND KENNZEICHNUNG SEITE 08

Küchenetiketten durch Kühlung und Transport testen

DIE WOCHE IM BLICK

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

37/2026

13. September 2026

12 SEITEN

03

FRONT OF BOOK

Passt der Kombidämpfer bis zum Geräteplatz?

04

NACHWEIS UND SICHERHEIT

Der Erste-Hilfe-Eintrag hilft bei späteren Unfallmeldungen

06

HOTELSTEUERUNG

Schwache Hotel-Outlets in der Wochenrechnung erkennen

07

HOTELSTEUERUNG

Verfügbarkeitsanfragen von echten Buchungen trennen

08

KÜCHE UND KENNZEICHNUNG

Digitale Küchenetiketten müssen Kühlung, Transport und Ausgabe überstehen

09

NACHWEIS UND SICHERHEIT

Mehrwegverpackungen brauchen einen vollständigen Rücklauf

09

NACHWEIS UND SICHERHEIT

Die Spülküche braucht eine klare Übergabe

09

KÜCHE UND KENNZEICHNUNG

Frühstücksplanung folgt dem tatsächlichen Gästeaufkommen

09

VERANSTALTUNGSBETRIEB

Karaoke braucht klare Abläufe für Gastronomie und Gäste

10

HOTELSTEUERUNG

48.000 Kilowattstunden ergeben erst mit Zimmernächten eine Kennzahl

11

HOTELSTEUERUNG

Zimmerpakete und externe Restaurantgäste planen



TECHNOLOGIE

Passt der Kombidämpfer bis zum Geräteplatz?

Beschaffung und Einbau beginnen mit einem prüfbaren Geräteweg.

Text: GastroNews Redaktion. | Bild: GastroNews

Ein Kombidämpfer muss vom Lieferfahrzeug bis zum vorgesehenen Geräteplatz gelangen. Der Betrieb misst deshalb vor der Bestellung Lieferzugang, Türen, Flure, Aufzüge, Kurven und Schwellen. Auch Flächen für Anlieferung, Auspacken und die Entsorgung der Verpackung gehören zum Einbringweg. Jede Messung erhält eine verantwortliche Person und einen Beleg im Aufstellblatt.

Foodservice Equipment Reports kündigt mit How To Spec Live ein Praxisformat für Küchentechnik im Frontier Energy Food Service Technology Center an. Gerätedemonstrationen und Hinweise zur Spezifikation liefern einen Anlass für die eigene Standortprüfung. Maßgeblich bleiben dabei der konkrete Geräteplatz, die vorhandene Gebäudetechnik und der geplante Küchenablauf.

Am Geräteplatz treffen Produkt, Gebäudetechnik und Küchenablauf zusammen. Das Blatt führt vorhandene Spannung, Absicherung, Anschlussart und Leitungslänge auf; Arbeiten an der elektrischen Anlage plant eine Elektrofachkraft. Für Wasser werden Druck, Qualität, Aufbereitung, Absperrung und Erreichbarkeit erfasst. Ablauf, Wärmeabgabe, Kondensation, Abluft sowie die örtlichen Bau- und Brandschutzvorgaben erhalten eigene Prüfpunkte.

Wartung und Reinigung brauchen freien Raum. Der Plan markiert Flächen für Filter, Servicezugang und den Ausbau von Teilen. Türen und Verkleidungen müssen sich am späteren Standort öffnen lassen. Küchenleitung, Haustechnik und Fachplanung bestätigen die Maße und halten notwendige Anpassungen vor dem Liefertermin fest.

Herstellangaben unterstützen die Vorauswahl. HOBART nennt für zwei CHEF'S-COMBI-Modelle unterschiedliche Einschubzahlen, Tagesleistungen und maximale Beladungen. Die eigene Küche prüft dennoch mit ihrer Rezeptur, Produktmenge, GN-Bestückung und Zielqualität.



E-ZINE: ARTIKEL ÖFFNEN
gastronews.org/r/26w37/JDNRWF8



Text: GastroNews Redaktion. | Bild: GastroNews

TITELSTORY / MANAGEMENT-RECHT

Der Erste-Hilfe-Eintrag hilft bei späteren Unfallmeldungen

Ein geschütztes Protokoll verbindet Versorgung, Material und Unfallnachweis.

Eine Schnittverletzung an der Aufschnittmaschine oder eine Verbrennung am Pass braucht zuerst eine angemessene Versorgung. Ein geschützter Erste-Hilfe-Eintrag hält anschließend fest, wann und bei welcher Tätigkeit geholfen wurde. Spätere Beschwerden oder ein Arbeitsausfall lassen sich dadurch mit dem ursprünglichen Ereignis verbinden. Für die formelle Unfallmeldung prüft der Betrieb den Meldeweg, der am jeweiligen Standort gilt.

Das Ablaufblatt beginnt mit Zeit, Ort, Tätigkeit, Verletzungsart und geleisteter Erster Hilfe. Der Ort wird so konkret bezeichnet, dass eine Gefahrenstelle später wiedergefunden werden kann. Auch die helfende Person und der interne Ansprechpartner für eine spätere ärztliche Behandlung oder einen Arbeitsausfall stehen im Eintrag. Medizinische Angaben bleiben knapp und auf den vorgesehenen Zweck begrenzt.

Eine präzise Ortsangabe hilft bei der späteren Prävention. „Kalte Küche, Schneidplatz 2“ führt zu einem bestimmten Arbeitsplatz, an dem Beleuchtung, Werkzeug und Ablauf geprüft werden können. Eine allgemeine Angabe wie „Küche“ erschwert diese Zuordnung. Tätigkeit und Zeitpunkt ergänzen den Ort, damit eine spätere Meldung den Zusammenhang mit der Arbeit nachvollziehbar beschreibt.

Gesundheitsbezogene Informationen liegen geschützt und getrennt von Dienstplänen, Tageslisten oder frei zugänglichen Küchenprotokollen. Der Betrieb legt fest, welche Personen für ihre Aufgabe Zugriff benötigen und wo die Unterlagen aufbewahrt werden. Eine elektronische Lösung kann denselben Zweck erfüllen, sofern Einträge nachvollziehbar bleiben und die Zugriffsrechte geregelt sind.

Die Materialentnahme erhält eine eigene Zeile. Dort stehen verwendete Pflaster, Verbandmaterialien oder Kühlpacks sowie die erforderliche Nachfüllung. Küche oder Hauswirtschaft können den Bestand ergänzen, ohne Angaben zur verletzten Person einzusehen. Produkt, Menge, Zeitpunkt und zuständige Person machen den Nachfüllvorgang für die nächste Schicht verständlich.

In Deutschland erläutert die Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung die Aufzeichnung jedes Ereignisses, bei dem Erste Hilfe geleistet wurde. Das umfasst auch kleinere Unfälle. Als Dokumentation eignen sich der DGUV-Meldeblick, ein entsprechender Bogen oder eine geeignete elektronische Lösung. Die DGUV nennt eine Aufbewahrungszeit von mindestens fünf Jahren, weil der Eintrag später als Nachweis für die Anerkennung eines Arbeitsunfalls dienen kann.

Österreich trennt die unmittelbare interne Information von der formellen Unfallmeldung. Beschäftigte melden Arbeits- und Beinaheunfälle laut Arbeitsinspektion unverzüglich der zuständigen Führungskraft oder einer benannten Person. Arbeitsunfälle mit Tod oder mehr als drei Tagen Arbeitsunfähigkeit werden dem zuständigen Unfallversicherungsträger gemeldet; die Arbeitsinspektion nennt dafür eine Frist von längstens fünf Tagen. Für schwere und tödliche Unfälle gelten zusätzliche unverzügliche Meldewege.

Österreichische Arbeitgeber führen Aufzeichnungen über tödliche Arbeitsunfälle und Fälle mit mehr als drei Kalendertagen Arbeitsausfall mindestens fünf Jahre lang. Auch eine zunächst kleine Verletzung kann der Betrieb zeitnah und vertraulich festhalten. Entwickeln sich später Folgen, liefert der ursprüngliche Eintrag Zeitpunkt, Tätigkeit, Ort und geleistete Hilfe für die weitere Bearbeitung.



Text: GastroNews Redaktion. | Bild: GastroNews

TITELSTORY / FORTSETZUNG VON SEITE 04

Ein geschütztes Protokoll verbindet Versorgung, Material und Unfallnachweis.

In der Schweiz unterscheidet die Suva Bagatellunfälle von ordentlichen Unfällen. Als ordentliche Unfälle behandelt sie Fälle mit mehr als drei Kalendertagen Arbeitsunfähigkeit einschließlich Unfalltag. Für eine Schadenmeldung braucht der Versicherer Angaben zum Ereignis, zur Tätigkeit, zum Arbeitsplatz und zum Lohn. Welcher Versicherer zuständig ist, bestimmt den konkreten Weg des einzelnen Betriebs.

Die Aufbewahrung richtet sich nach dem jeweiligen Rechtsraum und dem Zweck der Unterlage. Für deutsche Erste-Hilfe-Aufzeichnungen nennt die DGUV mindestens fünf Jahre. Österreich verlangt für die bezeichneten schweren Aufzeichnungsfälle ebenfalls mindestens fünf Jahre. Schweizer Betriebe folgen dem konkreten Weg ihres zuständigen Unfallversicherers und halten die benötigten Angaben für eine mögliche Schadenmeldung bereit.

Ein gemeinsames Hausformular kann deshalb länderspezifische Hinweise enthalten. Der geschützte Kerneintrag erfasst den Vorfall und die Hilfe, während eine zuständige Person anschließend die Meldepflicht prüft. Frist, Empfänger, übermittelte Unterlagen und Rückmeldung erhalten eine eigene Bearbeitungszeile. So bleiben Erste Hilfe, Versicherungsweg und Materialbestand als getrennte Aufgaben demselben Ereignis zugeordnet.

Wiederkehrende Schnittverletzungen an derselben Maschine oder Verbrennungen am gleichen Pass führen zurück zum Arbeitsplatz. Das Team wertet dafür anonymisierte Muster aus, etwa die Zahl der Vorfälle an einem klar bezeichneten Schneidplatz. Arbeitsablauf, Werkzeug, Beleuchtung und Unterweisung werden anschließend geprüft. Individuelle Gesundheitsangaben bleiben in der geschützten Dokumentation.

Für die interne Bearbeitung führt das GastroNews-Arbeitsmodell offene Schritte in einer kleinen Aufgabenübersicht. Dort stehen Materialnachfüllung, Prüfung des Meldewegs, Rückfrage bei der betroffenen Person und gegebenenfalls die Überarbeitung der Gefährdungsbeurteilung. Jede Aufgabe erhält Termin und Zuständigkeit. Die Übersicht verweist auf den geschützten Eintrag, übernimmt jedoch keine ausführlichen Gesundheitsangaben.

Die Schichtleitung dokumentiert die Maßnahme zeitnah und übergibt offene Aufgaben mit einer eindeutigen Zuständigkeit. Material wird nachgefüllt, ein erforderlicher Meldeweg beginnt innerhalb der geltenden Frist, und erkannte Gefahrenstellen gelangen in die betriebliche Prüfung.

DAS WICHTIGSTE IM UEBERBLICK

01

In der Schweiz unterscheidet die Suva Bagatellunfälle von ordentlichen Unfällen.

02

Die Aufbewahrung richtet sich nach dem jeweiligen Rechtsraum und dem Zweck der Unterlage.

03

Ein gemeinsames Hausformular kann deshalb länderspezifische Hinweise enthalten.

04

Wiederkehrende Schnittverletzungen an derselben Maschine oder Verbrennungen am gleichen Pass führen zurück zum Arbeitsplatz.



LONGREAD / INTERNATIONAL

Schwache Hotel-Outlets in der Wochenrechnung erkennen

Eine Wochenrechnung trennt Erlöse und Aufwand einzelner Hotel-Outlets.



Text: GastroNews Redaktion. | Bild: GastroNews

Statistics Estonia meldete für Juli 2026 insgesamt 516.971 untergebrachte Gäste, 3,0 Prozent mehr als im Vorjahresmonat. Die Zahl der Übernachtungen stieg auf 964.189 und lag damit 3,5 Prozent über Juli 2025. Zugleich beschreibt der estnische Hotel- und Restaurantverband anhaltenden Druck im Gastronomiesektor. Im einzelnen Hotel macht eine Wochenrechnung sichtbar, wie sich Belegung und Nachfrage auf die eigenen Outlets verteilen.

Frühstück, Restaurant und Bar folgen unterschiedlichen Rhythmen. Ein belegtes Zimmer kann die Frühstücksnachfrage erhöhen, während Restaurant und Bar zusätzlich von Wochentag, Veranstaltungen, Öffnungszeiten sowie externen Gästen abhängen. Ein gutes Gesamtergebnis kann deshalb schwache Angebote oder Mahlzeitenzeiten verdecken. Jedes vorhandene Outlet erhält eine eigene Ergebniszeile.

In dieser Zeile stehen Couverts, Umsatz, Durchschnittsbö, Wareneinsatz, direkt zurechenbare Personalstunden, direkte Personalkosten und weitere direkte Outletkosten. Frühstück kann bei ausreichender Datenlage zwischen Hausgästen und externen Gästen unterscheiden. Das Restaurant kann À-la-carte-Geschäft, Halbpension, Bankett und Roomservice getrennt führen. Pauschalen und Sondergeschäft bleiben dadurch neben dem laufenden Angebot lesbar.

Der Durchschnittsbö ergibt sich aus Umsatz geteilt durch Couverts. 4.800 Euro Umsatz bei 120 Couverts entsprechen im GastroNews-Rechenbeispiel 40 Euro je Couvert. Bei 1.440 Euro Wareneinsatz beträgt die Wareneinsatzquote 30 Prozent. Nach Abzug dieses Wareneinsatzes verbleiben 3.360 Euro für die weiteren direkt zurechenbaren Kosten und das Ergebnis.

Das Ergebnis vor gemeinsamen Kosten berechnet sich aus Umsatz abzüglich Wareneinsatz, direkt zurechenbarer Personalkosten und weiterer direkter Outletkosten. Gemeinsame Tätigkeiten wie Leitung, Warenannahme oder Stewarding stehen zunächst in einer separaten Zeile. Eine spätere Umlage braucht eine dokumentierte Grundlage, damit die Wochenwerte über denselben Zeitraum vergleichbar bleiben.

Personalstunden und Personalkosten erfüllen unterschiedliche Aufgaben. Stunden beschreiben den Einsatz im Ablauf, die zugehörigen Kosten gehen in die Ergebnisrechnung ein. Mitarbeitende buchen ihre Zeit dort, wo sie eingesetzt sind. Vorbereitung oder Warenannahme können gesondert ausgewiesen werden, bis das Hotel eine belastbare Zuordnung festgelegt hat.

Eine vierwöchige Probe hilft beim Prüfen der Definitionen und Datenwege.

ANZEIGE

Digitales Reservierungssystem für Restaurants und Bars.

BOOKZUCK
RESERVATION | TICKETING | VOICEAI

Reservierungen und Tischplanung zentral verwalten.

bookzuck.de



E-ZINE: ARTIKEL ÖFFNEN
gastronews.org/r/26w37/3J3N5SJ

TECHNOLOGIE

Verfügbarkeitsanfragen von echten Buchungen trennen

Text: GastroNews Redaktion. | Bild: GastroNews

Hotelvertrieb braucht getrennte Status
für Anfrage, Option und Buchung.

Meta stellte Muse am 8. September als persönlichen KI-Agenten für den US-Markt vor. Der Dienst kann Reisebuchungen vorbereiten und holt vor einem Kauf eine Freigabe ein. Duffel beschreibt für Flüge eine direkte Verbindung zu seiner Reiseinfrastruktur. Bei Hotels beobachtete Skift bislang vor allem Browseraufrufe auf frei zugänglichen Buchungsseiten von Drittanbietern. Hotels sollten zusätzlichen Traffic deshalb nach seinem tatsächlichen Fortschritt im Buchungsweg einordnen.

Ein Serveraufruf kann von einem Gast, einer Suchmaschine, einem Vertriebspartner oder einem Agenten stammen. IT und E-Commerce prüfen verfügbare Angaben wie User-Agent, IP-Muster, Anfragegeschwindigkeit und Regeln der Web-Application-Firewall. Agentenverkehr kann gewöhnlichen Browserzugriffen ähneln. Wiederkehrende Suchfolgen, viele ähnliche Aufenthaltsdaten und auffällige Zugriffe auf denselben Endpunkt ergänzen daher die technische Beobachtung.

Das GastroNews-Arbeitsmodell trennt Rohaufrufe, erkannte automatisierte Anfragen, menschliche Seitenbesuche und Verfügbarkeitsprüfungen. Revenue Management erhält seinen Nachfragebericht aus bestätigten Reservierungen. Das Technikteam betrachtet parallel Belastung, Antwortzeiten und Fehlercodes. So behalten beide Bereiche denselben Datenweg im Blick, verwenden jedoch die Werte, die zu ihrer Aufgabe gehören.

Die Messkette beginnt mit der Anfrage an Website, Buchungsmaschine oder Verfügbarkeitsschnittstelle. Danach folgt der Buchungsstart mit Aufenthaltsdaten, Personenzahl und Rate.

ANZEIGE



Herstellerunabhängige POS- und IT-Beratung.

Kassensysteme. 365-Tage-Service.

till-one.de



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w37J9967MW

PRAXIS / TECHNOLOGIE

Digitale Küchenetiketten müssen Kühlung, Transport und Ausgabe überstehen



Text: GastroNews Redaktion. | Bild: GastroNews

Ein Praxistest prüft Lesbarkeit und Zuordnung entlang des Küchenwegs.

01 Dorothy's Deli in London hat laut Foodservice Equipment Journal handschriftliche Tagesaufkleber durch ein digitales Etikettiersystem ersetzt. Der Betrieb bereitet Speisen zentral vor und beliefert Marktstände sowie Bürocaterings. Der Betreiberfall veröffentlicht keine Kennzahlen zu Druckzeit, Fehlerquote oder Rückverfolgbarkeit. Eine Hotel- oder Produktionsküche muss ihr System deshalb unter den eigenen Bedingungen prüfen.

02 Das GastroNews-Arbeitsmodell verwendet einen festen Testbestand mit Sauce, Salatkomponente und gegarter Hauptkomponente. Jedes Gebinde erhält eine eindeutige Charge sowie die im Hygienekonzept vorgesehenen Herstellungs-, Öffnungs- oder Freigabeangaben. Nach dem Druck folgt das Etikett der Speise in den Kühlraum, in die Transportbox und bis zur Ausgabe.

03 An jeder Station kontrolliert das Team Dateninhalt, Haftung, Lesbarkeit und die Zuordnung zwischen Gebinde und Charge. Kondenswasser, Fettfilm an Händen, Reibung in der Kühlbox und das Licht am Pass gehören zum Test. Beschädigungen, Ablösungen oder unklare Angaben erhalten Station, Zeitpunkt und eine verantwortliche Person für den nächsten Prüfschritt.

04 Verbindliche Inhalte ergeben sich je nach Produkt aus geltendem Recht, Hygienekonzept und Kundenanforderung. Produktbezeichnung, Charge, Zeitangabe, verantwortliche Person oder Freigabestatus können dazugehören. Interne Hinweise wie Produktionsstation, Schichtkürzel, Cateringtour oder Ausgabeort ergänzen den betrieblichen Ablauf. Der Betrieb legt die benötigten Angaben für jedes Verfahren fest.

05 Die EU-Hygieneverordnung 852/2004 verlangt für Deutschland und Österreich dauerhafte Verfahren auf Grundlage der HACCP-Grundsätze. Schweizer Küchen prüfen ihre nationalen Vorgaben für Kennzeichnung und Selbstkontrolle. Die digitale Lösung braucht eine eindeutige Datenquelle, geregelte freie Eingabefelder und festgelegte Rollen für Erfassung, Freigabe und Änderung. Ein beschädigtes oder verlorenes Label löst den Nachdrucktest aus.

06 Das Team vergleicht Charge sowie Herstellungs-, Öffnungs- und Freigabezeit vor und nach dem neuen Druck. Auslöser, Zeitpunkt und Datenquelle des Nachdrucks bleiben nachvollziehbar. Eine Druckfolge oder ein Vermerk kann das Ersatzetikett kennzeichnen. Abweichende Daten führen zur Sperrung des Gebindes und zur Prüfung nach dem Hygienekonzept. Bei Barcode oder QR-Code kontrolliert die Küche die Scanbarkeit am tatsächlichen Einsatzort.

ANZEIGE



KI-Systeme und Software für betriebliche Abläufe.



E-ZINE: ARTIKEL ÖFFNEN
gastronews.org/r/26w37/EX4DRGC

Kurz notiert



Text: GastroNews Redaktion. | Bild: GastroNews

Mehrwegverpackungen brauchen einen vollständigen Rücklauf

Ausgabe, Rückgabe und Reinigung gehören in einen dokumentierten Kreislauf. Ein Mehrwegbehälter durchläuft Ausgabe, Rücklauf in die Küche, Reinigung und erneute Bereitstellung.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w37/54S3SHR



Text: GastroNews Redaktion. | Bild: GastroNews

Die Spülküche braucht eine klare Übergabe

Geschirr, Takt und Reinigungsablauf bestimmen den Wechsel zwischen den Schichten. Geschirr bewegt sich vom Gästetisch über Abräumwagen und Rückgabe bis in die Spülküche.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w37/2YQSF6C



Text: GastroNews Redaktion. | Bild: GastroNews

Frühstücksplanung folgt dem tatsächlichen Gästeaufkommen

Belegung, Couverts und Verbrauch gehören in eine tägliche Frühstücksplanung. Die Frühstücksplanung setzt die Croissantmenge für den Morgen als eigenen Produktionsposten an.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w37/Q4G44F3



Text: GastroNews Redaktion. | Bild: GastroNews

Karaoke braucht klare Abläufe für Gastronomie und Gäste

Reservierung, Technik und Service werden vor dem Abend zusammen geplant. Ein Karaoke-Abend beginnt mit einem Ablauf für Einlass, Technik, Service und Abschluss.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w37/EUUEX4D

PRAXIS / TECHNOLOGIE

48.000 Kilowattstunden ergeben erst mit Zimmernächten eine Kennzahl



Text: GastroNews Redaktion. | Bild: GastroNews

Energieverbrauch wird mit den belegten Zimmernächten vergleichbar.

01 Das kroatische Resort Terme Sveti Martin erreichte beim HGK ESG Rating 2026 eine Spitzenplatzierung. Seine veröffentlichte ESG-Strategie behandelt quantitative Daten, Energie, CO₂-Bilanz und Zuständigkeiten in mehreren Betriebsbereichen. Für ein einzelnes Hotel beginnt die tägliche Datenarbeit am Verbrauchszähler und im Property-Management-System. Quelle, Zeitraum und Bezugsgröße bestimmen, was eine Energiekennzahl aussagt. Die GastroNews-Arbeitsvorlage führt Quelldokument, führendes System, Formel, verantwortliche Person und Änderungsverlauf in einer Tabelle zusammen.

02 Der Stromverbrauch kann aus einem Energiemanagementsystem, einem dokumentierten Zählerexport oder einer Rechnung stammen. Die Zahl der belegten Zimmernächte liefert häufig das PMS. Beide Quellen stehen gemeinsam in der Kennzahlenzeile. Auch der Zählerkreis wird dort beschrieben. Er kann nur das Hotelgebäude oder zusätzlich Spa, Küche, Tagungsflächen und Mitarbeiterbereiche umfassen. Eigentümerschaft, Controlling und Energieberatung brauchen diese Abgrenzung, damit sie den Verbrauch im passenden betrieblichen Rahmen lesen.

03 Ein Monatsvergleich verwendet denselben Zählerkreis und dieselbe Objektgruppe aus dem PMS. Das Hotel legt einen festen Zeitraum fest, etwa den Mai vom ersten bis zum letzten Kalendertag. Der Stromverbrauch ergibt sich aus Anfangs- und Endzählerstand oder aus einem Export für genau diese Tage. Das PMS liefert die belegten Zimmernächte für denselben Zeitraum. Vor der Berechnung bestätigt die verantwortliche Person, dass beide Zeiträume übereinstimmen.

04 Die Formel lautet Stromverbrauch in Kilowattstunden geteilt durch belegte Zimmernächte. 48.000 Kilowattstunden bei 1.600 belegten Zimmernächten ergeben im GastroNews-Arbeitsmodell 30 Kilowattstunden je belegter Zimmernacht. Diese Kennzahl beschreibt den festgelegten Verbrauchsbereich und seine Nutzung. Eine technische Ursache folgt erst aus der anschließenden Prüfung vor Ort. Verspätete Rechnungen, fehlende Zählerwerte oder spätere Anpassungen im PMS erhalten einen Status und eine Begründung. Die neue Fassung ergänzt den ursprünglichen Wert um Versionsstand, Zeitpunkt, bearbeitende Person und Korrekturgrund.

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
gastronews.org/r/26w37/FBPV5KG

KONZEPTE-BUSINESS

Zimmerpakete und externe Restaurantgäste planen



Text: GastroNews Redaktion. | Bild: GastroNews

Pakete brauchen getrennte Kontingente und klare Übergaben zwischen Hotel und Restaurant.

Das angekündigte Oish? Country Retreat in den Abruzzen verbindet laut Gambero Rosso sechs Zimmer mit japanischer Küche, Sushi-Bar und Omakase-Angeboten für externe Gäste. Für den geplanten Betrieb liegen noch keine belastbaren Werte zu Auslastung, Durchschnittsböhen, Personalaufwand oder Rentabilität vor. Kleine Restoranthotels können daran jedoch die gemeinsame Kapazitätsplanung von Unterkunft und Restaurant nachvollziehen.

Jedes im Zimmerpaket enthaltene Abendmenü reserviert einen Platz im Restaurantkalender. Der Sitz bleibt für Küche und Service belegt, auch wenn der zugehörige Umsatz dem Zimmerpaket zugerechnet wird. Eine reine Zimmerbuchung beansprucht erst dann Restaurantkapazität, wenn ein Menübestandteil bestätigt wurde. Externe Reservierungen füllen das verbleibende Kontingent.

Die GastroNews-Arbeitsvorlage führt Zimmerbelegung, Zahl der Übernachtungsgäste, Anreisezeiten, Menüzeiten, externe Reservierungen und Frühstücksfenster in einer Tagesansicht zusammen. Statusfelder wie „Menü bestätigt“, „unterwegs“, „Platz freigegeben“ oder „Ersatzlösung vereinbart“ halten den aktuellen Stand für Rezeption, Küche und Service fest.

Für ein Omakase-Angebot hinterlegt die Küche feste Sitzungen, die Zahl der Plätze je Sitzung und die letzte mögliche Anreisezeit. Drei Zimmerbuchungen mit jeweils zwei Menüplätzen belegen im GastroNews-Rechenbeispiel sechs von zwölf Restaurantplätzen. Weitere sechs Plätze bleiben für externe Gäste verfügbar. Das Beispiel beschreibt ausschließlich die Kapazität des Restaurants.

Die Buchungsbestätigung nennt, ob der Zimmerpreis ein Menü enthält, an welchem Tag es stattfindet, wann der Service beginnt und wie viele Plätze reserviert sind. Bei mehreren Nächten legt das Haus fest, ob das Menü am Anreisetag, an einem wählbaren Abend oder zu einem verbindlichen Termin vorgesehen ist. Diese Regel steht im Zimmerangebot und im gemeinsamen Kalender.

Ändert sich die Ankunftszeit, trägt die Rezeption den neuen Stand direkt ein. Eine verspätete Anreise kann die Schlüsselübergabe und die Menüfolge am Pass beeinflussen. Der Betrieb bestimmt daher einen Zeitpunkt, bis zu dem Gäste Ankunft und Menüteilnahme bestätigen. Küche und Service sehen anschließend dieselbe Personenzahl wie die Reservierungsansicht.

Für No-Shows dokumentiert das Team, wann ein Platz wieder freigegeben wird und wie es mit dem vorgesehenen Menü verfährt. Die Küche bereitet zusätzliche Mengen nur innerhalb ihrer Qualitäts- und Hygieneregeln vor. Umbuchung, Ausfall und vereinbarte Ersatzlösung erhalten Zeitstempel und eine verantwortliche Person.

Zimmernächte und Restaurantplätze bleiben in getrennten Umsatz-, Kosten- und Kapazitätszeilen. Zur Zimmerseite gehören Übernachtung, Paketbestandteile, Frühstück, Storno und Belegung. Die Restaurantseite erfasst Sitzplätze, Menüpreis, externe Gäste, Couverts, Wareneinsatz und Servicezeiten. Paketumsatz und verfügbare Plätze behalten damit ihre jeweilige betriebliche Zuordnung.

Am Morgen bestimmen belegte Zimmer und Paketgäste den erwarteten Aufwand für Frühstück und Housekeeping. Am Abend kommen externe Restaurantgäste zur Nachfrage in Küche und Service hinzu.





Kassensystem für Festzelte.

ZeltPOS. Informationen unter zeltpos.com.

MEHR ERFAHREN

zeltpos.com

