

KEIN MINUS. ABER WO BLEIBT DAS GELD?

So sieht ein Bericht der A2Y Gastro-Analyse aus. Als Beispiel haben wir ein Café mit Mittagstisch ein Jahr lang durchgerechnet: Kasse, Arbeitszeiten und Kosten gegeneinander, Tag für Tag und Schicht für Schicht. Drei Fragen des Inhabers, drei Antworten, und was wir als Nächstes tun würden.

DIE DREI FRAGEN DES INHABERS

01**Welche Tage rechnen sich bei uns, welche nicht?**

Montag bis Donnerstag liegen an 201 von 206 Tagen unter dem, was sie bringen müssten. Das Wochenende verdient das Geld der ganzen Woche. Die Seiten dazu stehen im vollen Bericht.

02**Rechnet sich ein Ruhetag?**

Ja, am Montag: rund 12.100 € im Jahr, wenn die Festen das Wochenende übernehmen, die gestrichenen Stunden nicht mehr bezahlt werden und 70 von 100 Montagsgästen an anderen Tagen kommen. Ab 30 von 100 geht die Rechnung auf.

03**Wie teilen wir unsere Leute am Wochenende ein?**

Sonntags steht im Service keine feste Kraft, und morgens fehlt vorn eine halbe Stunde lang der Zweite. An 12 Sonntagen kam der Inhaber an seinem freien Tag. Die Seiten dazu stehen im vollen Bericht.

WICHTIG

Musterbetrieb, Zahlen beispielhaft.

Diesen Betrieb gibt es nicht. Wir haben ein Jahr eines Cafés mit rund 50 Plätzen simuliert: 361 Öffnungstage, 27.787 Kassenbons, 1.858 Schichten. Löhne, Abgaben und Steuersätze sind belegt, alles andere sind Annahmen. Ausgewertet haben wir so, wie wir es mit Ihren Unterlagen tun. Dieses PDF zeigt einen Ausschnitt der Analyse: die Seiten zur zweiten Frage.

SECHS TAGE STATT SIEBEN.

Ein Ruhetag streicht nicht nur einen Tag, er ordnet die Woche neu. Oben Ihr Plan von heute. Unten derselbe Betrieb mit Ruhetag am Montag: Koch und feste Servicekraft stehen am Wochenende, der Inhaber hat zwei Tage am Stück frei, vier Schichten fallen weg, eine wandert auf den Dienstag.

DIE WOCHE HEUTE		MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	PLANSTUNDEN
Fest	Koch	7:30-15	7:30-15	7:30-15	7:30-15	7:30-15			35,0
	Service		8:30-16	8:30-16	8:30-16	8:30-16	9-16:30		35,0
	Barista			8-15:30	8-15:30	8-15:30	8:30-16	8:30-16	35,0
	Inhaber	8:30-17	9-17		9-17	9-17	9-15		36,5
Teilzeit	Küche						8-15	8-15	13,0
	Service	13-17:30		12-17:30		12-17:30	12:30-18:30	12:30-18:30	27,5
	Theke	8-13:30	8-13:30					12:30-18:30	17,0
Aushilfe	Küche						9:30-14:30		5,0
	Küche							9:30-14:30	5,0
	Service							10-14:30	4,5
	Service							11-16	5,0
	Service							10-15:30	5,5
	Theke, Service						12:30-18:30		6,0

MIT RUHETAG AM MONTAG		DI	MI	DO	FR	SA	SO	PLANSTUNDEN
Fest	Koch	7:30-15	7:30-15	7:30-15	7:30-15	8-15:30		35,0
	Service	frei	8:30-16	8:30-16	8:30-16	9-16:30	9-16:30	35,0
	Barista		8-15:30	8-15:30	8-15:30	8:30-16	8:30-16	35,0
	Inhaber	8-16:30	9-17	9-17	9-17	9-15		36,5
Teilzeit	Küche					8-15	8-15	13,0
	Service	12:30-17:30	entfällt		12-17:30	12:30-18:30	12:30-18:30	22,5 (27,5)
	Theke	8-13:30					12:30-18:30	11,5 (17,0)
Aushilfe	Küche					entfällt		0,0 (5,0)
	Küche						9:30-14:30	5,0
	Service						10-14:30	4,5
	Service						entfällt	0,0 (5,0)
	Service						10-15:30	5,5
	Theke, Service					12:30-18:30		6,0

Besetzungsprobe für die Regelwoche, jede halbe Stunde, Pausen nicht abgezogen: in der Küche bis Küchenschluss einer, vorn immer einer, in der Kernzeit zwei. Heute 1 Lücke (Sonntag ab 9:30 Uhr eine halbe Stunde), im neuen Plan keine Lücke.

Violett: fest angestellt. Dunkel: Inhaber. Hell: Teilzeit. Grau: Aushilfe im Minijob. Umrandet: neue oder verlegte Schicht. Stunden je Woche laut Plan, Pause abgezogen: neuer Plan, in Klammern heute.

Diese Seiten sind ein Ausschnitt der Analyse.

RUHETAG AM MONTAG: RUND 12.100 € MEHR IM JAHR.

Wenn 70 von 100 Montagsgästen an einem anderen Tag kommen. Ab 30 von 100 geht es auf.

Der Montag bringt im Schnitt 774 € Umsatz und 67 Gäste. Jede Zeile unten ist eine Schicht aus Ihrem Arbeitsplan oder eine Zahl aus Ihrer Kasse. Gehälter der Festen und Miete laufen weiter.

DIE RECHNUNG, IM JAHR

MONTAG BLEIBT ZU

Teilzeit am Montag, samt Vertretungen	ihre Montagsschichten entfallen	+ 9.569 €
Strom, Wäsche, Reinigung	38 € je Öffnungstag, Angabe des Inhabers	+ 1.976 €
Was vom Montag fehlt (30 von 100)	Umsatz, der wegbleibt, nach Ware und Karte	- 9.002 €
Montag zu, sonst alles wie heute		+ 2.543 €

DIE WOCHE WIRD UMGEBAUT

Aushilfe Küche am Samstag	entfällt, der Koch kocht selbst	+ 4.858 €
Aushilfe Service am Sonntag	entfällt, die feste Kraft steht im Service	+ 4.837 €
Teilzeit Service am Mittwoch	entfällt, der Inhaber steht da	+ 4.893 €
Teilzeit Service am Dienstagnachmittag	kommt neu dazu	- 4.469 €
Vertretung für den Koch	wenn er samstags fehlt, wie bisher montags	- 609 €
Umbau der Woche		+ 9.510 €

Bleibt mehr übrig **+ 12.052 €**

Die Rechnung gilt nur, wenn Koch und feste Servicekraft am Wochenende arbeiten und die gestrichenen Stunden wirklich nicht mehr bezahlt werden. Dafür brauchen Sie das Ja Ihrer Leute.

Netto. Jede Zeile auf volle Euro gerundet, Summen aus den genauen Werten. Schichtkosten im Jahresschnitt.

UND WENN DIE MONTAGSGÄSTE NICHT WIEDERKOMMEN?

Gerechnet haben wir mit 70 von 100. Das ist die Erfahrung des Inhabers, keine Messung, und setzt voraus: Wer wiederkommt, kommt zusätzlich, bestellt wie montags, und die anderen Tage schaffen das ohne mehr Leute. Die Rechnung geht auf, sobald 30 von 100 wiederkommen. Kommt niemand wieder, fehlen 9.000 € im Jahr. Kommen alle, bleiben 21.100 € mehr. Deshalb erst ausprobieren: Montag zu, Umsatz der ganzen Woche gegen das Vorjahr. Nach vier Wochen haben Sie ein erstes Bild, sicher wird es erst über mehrere Monate.

WAS SICH FÜR DIE LEUTE ÄNDERT, UND WAS SIE VORHER KLÄREN

Der Inhaber

Sonntag und Montag frei, zwei Tage am Stück. Heute kam er an 12 Sonntagen an seinem freien Tag.

Koch und Service

Koch und feste Servicekraft arbeiten dann am Wochenende. Das geht nur mit ihnen und ihrem Vertrag.

Wer Stunden verliert

4 Leute verlieren zusammen 20,5 Stunden in der Woche, 2 davon ihre einzige feste Schicht. Mancher sucht sich dann etwas anderes.

Der Koch steht allein

Dienstag bis Freitag hat die Küche keinen Zweiten. Der Koch fehlte im Jahr an 29 Tagen. Dafür brauchen Sie eine benannte Vertretung.

Diese Seiten sind ein Ausschnitt der Analyse.

DER KOCH AM SAMSTAG.

Mit dem Ruhetag wird ein Tag des Kochs frei. Vier Wege: Die ersten zwei sind gerechnet, die letzten zwei sind Möglichkeiten. Wo die Unterlagen aufhören, steht es dabei.

01**Er kocht samstags selbst****+ 4.249 €**

im Jahr

Die Küchen-Aushilfe am Samstag entfällt (4.858 € im Jahr). Fehlt der Koch an einem Samstag, braucht er eine Vertretung (609 € im Jahr, wie bisher an Montagen). Das steckt in der Rechnung auf der Seite davor.

WAS DIE UNTERLAGEN NICHT ZEIGEN

Ob der Koch samstags arbeiten will. Das klärt nur das Gespräch.

02**Montag als Vorbereitungstag****– 4.249 €**

im Jahr

Der Laden ist zu, der Koch bereitet die Woche vor, bestellt und richtet das Lager für die Lieferung am Dienstag. Der Samstag bleibt wie heute. Der Ruhetag bringt dann höchstens 7.803 € statt 12.052 €: Strom und Gas für die Küche am Montag gehen davon noch ab.

WAS DIE UNTERLAGEN NICHT ZEIGEN

Was die Küche am Montag an Strom und Gas braucht, und was die Vorbereitung an den anderen Tagen an Zeit spart. Das zeigt erst eine Woche mit Stoppuhr.

03**Mittagstisch auch am Samstag****+ 4.870 €**im Jahr
vor zusätzlicher Arbeit

Am Mittagstisch bleiben unter der Woche je Gast 10,98 € nach Ware und Kartengebühr, am Samstagmittag heute 7,86 €, genauso gerechnet. Angenommen, 30 der 98 Gäste am Samstagmittag nehmen ein Gericht und lassen dann so viel wie ein Mittagsgast unter der Woche: rund 3,12 € je Gast mehr, an 52 Samstagen.

WAS DIE UNTERLAGEN NICHT ZEIGEN

Wie viele am Samstag ein Mittagessen wollen. Unter der Woche gehen 35 Gerichte am Tag.

04**Mittagstisch zieht neue Gäste****+ 11.417 €**im Jahr
vor zusätzlicher Arbeit

Kommen an 52 Samstagen je 20 Gäste zusätzlich zum Essen, bleiben je Gast 10,98 € nach Ware und Kartengebühr. Für einen Brunch gilt dieselbe Rechnung mit seinem eigenen Preis und seiner Ware.

WAS DIE UNTERLAGEN NICHT ZEIGEN

Ob sie kommen und ob Plätze frei sind. Samstags über Mittag kommen heute schon 98 Gäste.

Weg 1 steckt in der Summe, Weg 2 ersetzt ihn. Wege 3 und 4 sind Möglichkeiten obendrauf, keine Zusage, gerechnet ohne Ware, die übrig bleibt. Je Gast: Speisen und Getränke zusammen. Beträge aus ungerundeten Werten.

Diese Seiten sind ein Ausschnitt der Analyse.