

MUSTERBERICHT • AUSSCHNITT

200 GÄSTE IM SAAL FÜR 300. REICHT DAS?

So sieht ein Bericht der A2Y Gastro-Analyse aus. Als Beispiel haben wir eine Eventlocation mit eigener Küche, einem Saal für 300 Gäste und Catering außer Haus ein Jahr lang durchgerechnet: jede Veranstaltung mit Umsatz, Einsätzen und Kosten, dazu die Kosten des Hauses. Drei Fragen des Inhabers, drei Antworten, und was wir als Nächstes tun würden.

DIE DREI FRAGEN DES INHABERS

01**Ab wie vielen Gästen rechnet sich eine Veranstaltung?**

Für eine Hochzeit reichen 200 Gäste, für eine Firmenfeier nicht. Das Haus kostet rund 929.000 € im Jahr, ob gefeiert wird oder nicht. Nach dem Beitrag des Caterings muss jede der 66 Veranstaltungen im Saal rund 12.800 € bringen. Das schafft eine Hochzeit ab 178 Gästen, eine Firmenveranstaltung ab 259. 25 von 66 lagen darunter. Unter 200 Gästen fehlten im Schnitt 3.400 €, berechnet hat das Haus 1.000 € Saalmiete.

02**Was bleibt vom Catering außer Haus nach Fahrt, Aufbau und Abbau?**

Antwort und Herleitung stehen im vollen Bericht.

03**Welche Termine geben wir zu billig her?**

Antwort und Herleitung stehen im vollen Bericht.

WICHTIG

Musterbetrieb, Zahlen beispielhaft.

Diesen Betrieb gibt es nicht. Wir haben ein Jahr einer Eventlocation simuliert: 66 Veranstaltungen im Saal mit 156 bis 300 Gästen, 30 Caterings außer Haus, 2.561 Einsätze von Angestellten und Aushilfen. Mindestlohn, 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: die Seiten zur ersten Frage.

23 LEUTE FÜR 156 GÄSTE. 42 FÜR 300.

Acht fest Angestellte hat das Haus: Küchenchef, drei Köche, Veranstaltungsleitung, Serviceleitung, Haustechnik und der Inhaber. Mit den Gästen wächst vor allem der Service.

Die kleinste und die größte Veranstaltung des Jahres im Saal: eine Firmenfeier mit Buffet an einem Donnerstag im Oktober und eine Hochzeit mit Menü an einem Samstag im September. Die Aushilfen kommen nach der gebuchten Gästezahl: im Service eine Kraft je 15 Gäste beim Menü, je 25 beim Buffet, aufgerundet, die Serviceleitung zählt mit.

WER BEI DER VERANSTALTUNG STEHT		FIRMENFEIER, 156 GÄSTE			HOCHZEIT, 300 GÄSTE		
		LEUTE	STUNDEN	KOSTEN	LEUTE	STUNDEN	KOSTEN
Angestellt	Küchenchef	1	11,5	417 €	1	13,8	499 €
	Koch	2	22,5	575 €	3	40,5	1.013 €
	Veranstaltungsleitung	1	14,2	423 €	1	11	326 €
	Serviceleitung	1	9,5	243 €	1	11,5	294 €
	Haustechnik	1	9	215 €	1	9	215 €
	Inhaber	.			1	7	233 €
Aushilfe	Service	6	38	807 €	19	137,8	3.102 €
	Bar	2	13	277 €	2	18	395 €
	Spüle	2	9	165 €	3	15,8	303 €
	Küchenhilfe	2	9,5	162 €	3	13,8	264 €
	Mietkoch	.			1	9	855 €
Auf und ab	Aufbau	3	11,8	210 €	4	15,2	290 €
	Rückbau	2	6	110 €	2	6	118 €
Leute zusammen, Stunden, Kosten nach Stunden		23	154	3.602 €	42	308,2	7.907 €
Technik und Reinigung des Saals				775 €			720 €
Umsatz netto				16.308 €			40.446 €

WORAN DIE KOSTEN HÄNGEN

Am Gast

Ware, Service, Bar, Spüle, Küchenhilfe, Wäsche. Im Schnitt aller Hochzeiten bleiben von 135,00 € je Gast 78,27 €. Im Schnitt aller Firmenveranstaltungen bleiben von 95,45 € je Gast 54,83 €.

An der Veranstaltung

Aufbau, Rückbau, Technik, Reinigung: im Schnitt 1.250 €, egal wie viele kommen. Ist der Saal am nächsten Tag wieder belegt, bauen vier Kräfte der Zeitarbeit über Nacht um: rund 530 € mehr, 14-mal im Jahr.

Am Haus

Pacht, Gehälter, Energie, Versicherung, Büro: 77.452 € im Monat, auch im Januar. Die acht fest Angestellten sind 6.064 Stunden im Jahr bei Veranstaltungen. Beahlt werden 14.400.

Firmenfeier: 16.308 € Umsatz mit 1.000 € Saalmiete, minus Ware 4.314 €, Aushilfen 1.410 €, Wäsche 228 €, Aufbau und Rückbau 320 €, Technik und Reinigung 775 €. Bleiben 9.262 € für das Haus. Hochzeit: 40.446 € Umsatz, minus Ware 11.436 €, Aushilfen und Mietkoch 4.919 €, Wäsche 595 €, Aufbau und Rückbau 408 €, Technik und Reinigung 720 €. Bleiben 22.369 € für das Haus. Die fest Angestellten sind nicht abgezogen: Ihr Gehalt gehört zum Haus, das an beiden Tagen dasselbe kostet.

Violett: fest angestellt, das Gehalt läuft mit und ohne Veranstaltung. Grau: Aushilfe im Minijob, bezahlt je Einsatz, und Mietkoch auf Rechnung. Hell: Aufbau am Tag, Rückbau am Tag danach. Kosten der fest Angestellten nach Stunden: Jahreskosten durch 1.800 Stunden. Stunden der Veranstaltungsleitung mit Planung. Summen aus den genauen Werten.

Diese Seiten sind ein Ausschnitt der Analyse.

RUND 12.800 € MUSS JEDE VERANSTALTUNG IM SAAL BRINGEN.

So viel kostet das Haus je Veranstaltung im Saal. Als Richtwert bringt das eine Hochzeit ab 178 Gästen, eine private Feier ab 207, eine Firmenveranstaltung ab 259.

DIE RECHNUNG JE VERANSTALTUNG, IM SCHNITT DES JAHRES

	HOCHZEIT	PRIVATE FEIER	FIRMA	CATERING	IM JAHR
Veranstaltungen im Jahr	26	10	30	30	96
Gäste im Schnitt, im Jahr insgesamt	264	201	232	114	19.264
Umsatz netto aus Gästepauschalen	35.707	22.351	22.129	6.562	2.012.606 €
Saalmiete unter 200 Gästen	.	500	300	.	14.000 €
Ware	- 10.089	- 6.289	- 6.240	- 1.897	- 569.337 €
Aushilfen nach Gästezahl	- 4.416	- 2.282	- 2.815	- 795	- 245.936 €
Wäsche, Mietgeschirr	- 499	- 308	- 361	- 539	- 43.047 €
Aufbau, Rückbau, Umbau, Fahrer	- 412	- 412	- 474	- 313	- 38.423 €
Technik, Reinigung, Fahrzeug	- 704	- 691	- 953	- 104	- 56.915 €
Bleibt für das Haus	19.588	12.869	11.585	2.914	1.072.948 €

WAS DAS HAUS KOSTET, OB GEFEIERT WIRD ODER NICHT

Gehälter mit Abgaben: 8 fest Angestellte (Küchenchef, 3 Köche, 2 Leitungen, Haustechnik, Inhaber), Büro	423.531 €
Pacht für Saal, Küche und Nebenräume	216.000 €
Nebenkosten und Energie	68.900 €
Versicherung, Büro, Werbung, Reparaturen, Abschreibungen	220.994 €
Das Haus im Jahr	929.425 €
Davon bringt das Catering außer Haus	- 87.424 €
Bleibt für die 66 Veranstaltungen im Saal: je Veranstaltung 12.758 €	842.001 €

AB WIE VIELEN GÄSTEN EINE VERANSTALTUNG DAS BRINGT

	GÄSTE IM SCHNITT	MÜSSTEN ES SEIN	BRACHTEN WENIGER
Hochzeit	264	178	0 von 26
Private Feier	201	207	6 von 10
Firmenveranstaltung	232	259	19 von 30

Je Gast bleiben bei einer Hochzeit 78,27 €, bei einer privaten Feier 67,15 €, bei einer Firmenveranstaltung 54,83 €. Davon gehen zuerst Aufbau, Rückbau, Technik und Reinigung ab. Der Strich zeigt, ab wie vielen Gästen danach 12.758 € bleiben, ohne Saalmiete gerechnet. Die Regel „ab 200 Gästen“ passt für Hochzeiten. Eine Firmenveranstaltung mit 200 Gästen zu 95,45 € bringt 3.218 € zu wenig. 25 Veranstaltungen brachten weniger: 14 unter 200 Gästen, 11 mit 200 und mehr.

Alle Beträge netto. Ware nach dem Anteil des Einkaufs am Umsatz. Aushilfen mit Abgaben, darin Mietköche (39.753 € im Jahr) und Zeitarbeit an vollen Wochenenden (8.781 €). Das Haus ist nach Abzug des Catering-Beitrags gleich auf die 66 Veranstaltungen im Saal verteilt, ohne Gewinn. Eine andere Verteilung verschiebt die Striche, nicht die Summe. Im Jahr blieben 143.523 €. Summen aus den genauen Werten.

Diese Seiten sind ein Ausschnitt der Analyse.

25 VON 66 BRINGEN WENIGER ALS 12.800 €.

Keine Hochzeit ist darunter, aber 19 von 30 Firmenveranstaltungen und 6 von 10 privaten Feiern. Absagen wäre der falsche Schluss: Jede bringt Geld für das Haus. Vier Stellen, an denen in diesem Betrieb mehr übrig bleibt:

1 14 Veranstaltungen unter 200 Gästen,
Saalmiete 1.000 €

+ 32.916 €

im Jahr, wenn der Aufschlag die Lücke deckt und alle trotzdem buchen

Gefehlt haben im Schnitt 3.351 €, berechnet wurden 1.000 €. Gerechnet statt gesetzt: Bei 160 Gästen braucht eine Firmenveranstaltung rund 5.400 € Aufschlag, eine private Feier rund 3.100 €. Bei 180 Gästen sind es rund 4.300 € und 1.800 €.

2 11 mit 200 Gästen und mehr brachten
trotzdem zu wenig

+ 22.611 €

im Jahr, wenn auch sie den gerechneten Aufschlag zahlen und alle trotzdem buchen

Im Schnitt hatten sie 221 Gäste, 10 davon sind Firmenveranstaltungen. Bei 95,45 € je Gast reichen 200 Gäste nicht, es müssten 259 sein. Die Grenze hängt an der Art der Veranstaltung, nicht an einer Zahl für alle. Bei diesen 11 fehlten im Schnitt 9,30 € je Gast.

3 14-mal Umbau über Nacht

+ 7.452 €

im Jahr, wenn alle 14 zweiten Veranstaltungen den Umbau zusätzlich bezahlen und trotzdem buchen

Ist der Saal am nächsten Tag wieder belegt, bauen vier Kräfte der Zeitarbeit nachts zurück und morgens neu auf, die Reinigung kommt in der Nacht. Das kostet rund 530 € mehr als der Rückbau am Tag danach. Die zweite Veranstaltung bringt ein Vielfaches davon. In ihr Angebot gehört der Umbau trotzdem.

4 Januar bis März: 7 Veranstaltungen im
Saal

+ 10.881 €

je zusätzlicher Firmenfeier: Schnitt der 14 Firmenfeiern unter den 30 Firmenveranstaltungen, 219 Gäste

In den drei Monaten fehlten 125.395 €, das Haus kostete trotzdem 77.452 € im Monat. Eine Firmenfeier bringt im Schnitt 10.881 € für das Haus, mit der heutigen Saalmiete, wo sie anfiel. Voraussetzung: Der Tag ist frei, keine andere Buchung weicht dafür, niemand wird zusätzlich fest angestellt.

Zum Vergleich die 26 Hochzeiten: im Schnitt 264 Gäste, 35.707 € Umsatz, 19.588 € für das Haus. 19 der 22 Samstage von Mai bis September waren damit belegt.

WAS WIR ALS NÄCHSTES TUN WÜRDEN

Die Regel umstellen: statt „ab 200 Gästen“ ein Richtwert je Art, 178 Gäste bei Hochzeiten, 207 bei privaten Feiern, 259 bei Firmen. Wer mit weniger bucht, zahlt statt 1.000 € Saalmiete den gerechneten Aufschlag: je fehlendem Gast rund 78 €, 67 € und 55 €, im Angebot am einzelnen Termin geprüft. Zusätzliche Buchungen von Januar bis März bleiben bei der heutigen Saalmiete. Zehn Angebote lang mitzählen, wer deshalb absagt. Die Beträge dieser Seite zählen wir nicht zusammen: Jeder hängt an einer Annahme, die daneben steht.

Alle Beträge netto. Lücke: was einer Veranstaltung an 12.758 € fehlt, die heutige Saalmiete nicht mitgerechnet. Aufschlag je Gästezahl aus dem Schnitt der Art. Jahresbeträge aus den genauen Werten.

[Diese Seiten sind ein Ausschnitt der Analyse.](#)