

MUSTERBERICHT • AUSSCHNITT

31 ESSEN AM MITTAG. LOHNT SICH DAS?

So sieht ein Bericht der A2Y Gastro-Analyse aus. Als Beispiel haben wir ein Restaurant mit 100 Plätzen, Abendgeschäft und 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**Wie bleibt beim Mittagstisch mehr übrig?**

Der Mittagstisch bringt von Dienstag bis Freitag rund 41.600 € im Jahr für Miete und Gehälter, weil der Koch für die Abendkarte ohnehin da ist. Mehr bleibt, jeweils einzeln gerechnet: über den Preis rund 5.700 €, über Getränke rund 3.200 €, über fünf Gäste mehr an jedem Mittag rund 9.500 €. Jeder Betrag hängt an einer Annahme.

02**Was bleibt vom Liefergeschäft nach allen Kosten?**

Antwort und Herleitung stehen im vollen Bericht.

03**Rechnet sich ein Fester mehr statt der Aushilfen?**

Antwort und Herleitung stehen im vollen Bericht.

WICHTIG

Musterbetrieb, Zahlen beispielhaft.

Diesen Betrieb gibt es nicht. Wir haben ein Jahr eines Restaurants mit rund 100 Plätzen simuliert: 299 Öffnungstage, 10.926 Kassenbons, 2.728 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 ersten Frage.

DER KOCH STEHT OHNEHIN DA.

Mittags arbeiten drei Leute. Nur einer davon kommt allein wegen des Mittagstischs.

Der Koch der Frühschicht kommt um 9 Uhr und bereitet die Abendkarte vor, mit oder ohne Mittagstisch. Die Servicekraft der Tagschicht ist fest angestellt. Nur die Teilzeitkraft von 11:30 bis 15 Uhr gäbe es ohne den Mittag nicht. Umrandet: die Schichten, die von Dienstag bis Freitag den Mittagstisch stemmen.

DIE WOCHE HEUTE		DI	MI	DO	FR	SA	SO	PLANSTUNDEN
Fest	Küchenchef	14-22:30		14-22:30	14-22:30	14-22:30	11-20	40,0
	Koch		14-22:30	14-22:30	14-22:30	14-22:30	11-20	40,0
	Koch früh	9-17:30	9-17:30	9-17:30	9-17:30	9-17:30		40,0
	Service Tag	10:30-19	10:30-19	10:30-19	10:30-19		12:30-21:30	40,0
	Service Abend	14:30-23	14:30-23	14:30-23	14:30-23	14:30-23		40,0
	Inhaber	16-23	16-23	16-23	16-23	16-23		35,0
Teilzeit	Spüle	17:30-22:30	17:30-22:30	17:30-22:30	17:30-22:30	17:30-22:30		25,0
	Service mittags	11:30-15	11:30-15	11:30-15	11:30-15	11:30-15		17,5
	Service			17:30-23	17:30-23	17:30-23		16,5
	Service				17:30-23	17:30-23	12-18	17,0
Aushilfe	Küchenhilfe				18-22	18-22		8,0
	Küchenhilfe						12-18	6,0
	Service				18-23			5,0
	Service				18-22	18-22		8,0
	Service					18-23		5,0
	Service					17:30-23		5,5
	Service						12-18	6,0
	Service						15-21	6,0

WAS AM MITTAGSTISCH HÄNGT

Koch der Frühschicht

9 bis 17:30 Uhr, fest angestellt. Am Mittag drei Stunden Ausgabe und rund eine Stunde Vorbereitung dafür. Die übrigen vier Stunden bereitet er die Abendkarte vor. Die fallen auch ohne Mittagstisch an.

Service der Tagschicht

10:30 bis 19 Uhr, fest angestellt. Bis 15 Uhr für den Mittag da. Danach Getränke bestellen, Reservierungen, eindecken, ab 17:30 Uhr die ersten Abendgäste.

Teilzeit am Mittag

11:30 bis 15 Uhr, nach Stunden bezahlt. Die einzige Schicht, die es ohne Mittagstisch nicht gäbe: rund 66 € am Tag, Abgaben eingerechnet.

Folge für die Rechnung: Koch und Service sind fest angestellt, ihr Gehalt läuft mit und ohne Mittagstisch. Der Mittagstisch muss deshalb zuerst Ware, Teilzeitkraft und Strom verdienen. Was er darüber hinaus bringt, zahlt Miete und Gehälter mit.

Montag ist Ruhetag. Violett: fest angestellt. Dunkel: Inhaber. Hell: Teilzeit. Grau: Aushilfe im Minijob. Stunden je Woche laut Plan, Pause abgezogen. Die Aufteilung der Frühschicht ist eine Angabe des Küchenchefs.

Diese Seiten sind ein Ausschnitt der Analyse.

RUND 41.600 € FÜR MIETE UND GEHÄLTER.

So viel bringt der Mittagstisch von Dienstag bis Freitag im Jahr, wenn Ware und die Teilzeitkraft am Mittag bezahlt sind.

6.203 Essen im Jahr, im Schnitt 31 am Tag. Ein Gast lässt mittags 14,28 € netto da, mit Getränk und Kaffee.

DIE RECHNUNG JE MITTAG, IM SCHNITT DES JAHRES

	DI	MI	DO	FR	IM JAHR
Gäste am Mittag	25	32	32	36	6.203
Umsatz netto	366	454	443	517	88.591 €
Ware	- 121	- 150	- 147	- 172	- 29.393 €
Teilzeit am Mittag	- 65	- 66	- 67	- 67	- 13.216 €
Strom, Gas, Wäsche am Mittag	- 22	- 22	- 22	- 22	- 4.378 €
Bleibt für Miete und Gehälter	157	215	207	257	41.603 €
Koch und Service, nach Stunden	- 181	- 181	- 181	- 181	- 36.040 €
Bleibt nach Koch und Service	- 24	+ 34	+ 26	+ 76	+ 5.563 €

AB WIE VIELEN GÄSTEN SICH EIN MITTAG RECHNET

	GÄSTE IM SCHNITT		MÜSSTEN ES SEIN	TAGE DARUNTER
Dienstag	25		28	32 von 50
Mittwoch	32		28	12 von 50
Donnerstag	32		29	18 von 49
Freitag	36		28	8 von 50

Ab 10 Gästen bringt ein Mittag Geld für Miete und Gehälter. An keinem Tag des Jahres waren es weniger. Ab rund 28 Gästen bezahlt er auch die Stunden von Koch und Service mit: Das ist der Strich. Dienstags reicht es dafür meist nicht.

UND WENN DER MITTAGSTISCH WEGFIELE?

Es fehlt, was die Mittagsgäste nach Ware bringen	- 59.198 €
Teilzeit am Mittag fällt weg	+ 13.216 €
Strom, Gas, Wäsche am Mittag	+ 4.378 €
Ohne Mittagstisch, sonst alles wie heute	- 41.603 €
Koch und Service stehen dafür abends und ersetzen dort drei Schichten von Teilzeit und Aushilfen	+ 12.278 €
Ohne Mittagstisch, mit umgebauter Woche	- 29.325 €
Der Mittagstisch bleibt. Koch und Service bleiben angestellt, mit ihm oder ohne ihn. Die Frage ist, wie am Mittag mehr übrig bleibt.	

Angaben des Betriebs: 22 € am Mittag für Strom, Gas und Wäsche; 4 Stunden des Kochs und 4,5 Stunden der Servicekraft für den Mittag. In „Ware“ steckt die Kartengebühr mit rund 1 % vom Umsatz. Gehälter nach Stunden: Jahreskosten durch gearbeitete Stunden. Miete und übrige Kosten sind keinem Mittag zugerechnet. Umgebaute Woche: Service am Donnerstag (4.685 €) und Freitag (4.389 €), Küchenhilfe am Freitag (3.204 €), wenn diese Schichten ganz entfallen. Summen aus den genauen Werten.

Diese Seiten sind ein Ausschnitt der Analyse.

9,54 € BLEIBEN JE GAST. SO WIRD ES MEHR.

Ein Mittagsgast lässt im Schnitt 14,28 € netto da. Nach Ware bleiben davon 9,54 €. Ab rund 28 Gästen sind Teilzeitkraft, Koch und Service bezahlt, im Schnitt kommen 31. Vier Stellen, an denen in diesem Betrieb mittags mehr übrig bleibt:

1 9,90 €, 11,90 € und 13,90 €: je ein Euro mehr

+ 5.736 €

im Jahr, wenn alle Gäste bleiben

So viel kosten die drei Mittagsgerichte heute. 6.203 davon gehen im Jahr raus. Ein Euro mehr bringt nach Steuer 0,92 € je Essen. Bleiben bei gleichem Verzehr mehr als 8 von 100 Gästen weg, lohnt es nicht mehr. Heute bleiben am Fischgericht 7,98 € je Essen, am Fleischgericht 6,84 €, am vegetarischen 5,70 €.

2 An 12 von 100 Tischen wird mittags nichts getrunken

+ 3.208 €

im Jahr, wenn jeder fünfte Gast ein Getränk mehr nimmt

Auf einen Mittagsgast kommen 0,74 Getränke und 0,22 Kaffee. An jedem Getränk bleiben 2,59 € nach Ware. Der Betrag kommt, wenn der Service am Tisch nachfragt und jeder fünfte Gast eines mehr bestellt.

3 Dienstags 25 Gäste, freitags 36: fünf mehr am Mittag

+ 9.496 €

im Jahr, bei fünf Gästen mehr an jedem der 199 Mittage

Gerechnet ohne zusätzliche Leute. Die Grenze ist der Koch: Allein schafft er nach seiner Angabe rund 45 Essen. Freitags waren es an 7 von 50 Tagen schon mehr, einmal 54. Eine Küchenhilfe für drei Stunden kostet rund 55 €. Dafür braucht es 6 Gäste mehr.

4 Dienstagmittag: zwei im Service für 25 Gäste

+ 3.266 €

im Jahr, wenn die feste Kraft den Dienstag allein macht

Dann fällt die Teilzeitschicht am Dienstagmittag weg. Gerechnet ohne Ersatz, auch an vollen Dienstagen. Den Dienstagmittag zu streichen wäre der falsche Schluss: Er liegt an 32 von 50 Tagen unter dem Strich und bringt trotzdem 7.860 € im Jahr für Miete und Gehälter.

Zum Vergleich der Samstagmittag, an dem die Abendkarte gilt: 22 Gäste bringen 428 € am Tag für Miete und Gehälter, mehr als 36 Gäste am Freitag (257 €).

WAS WIR ALS NÄCHSTES TUN WÜRDEN

Mit dem Preis anfangen. Vier Wochen lang ein Euro mehr auf zwei der drei Gerichte, dabei Gäste und Essen je Mittag mitzählen. Bleiben die Gäste, folgt das dritte Gericht. In denselben vier Wochen dienstags mit einer Servicekraft am Mittag arbeiten. Die Beträge dieser Seite zählen wir nicht zusammen: Jeder hängt an einer Annahme, die daneben steht. Welche bei Ihnen hält, zeigt die Probe.

Alle Beträge nach Ware, vor zusätzlichen Kosten für Personal und für Ware, die übrig bleibt. In „Ware“ steckt die Kartengebühr mit rund 1 % vom Umsatz. Samstag gerechnet wie Freitag. Jahresbeträge aus den genauen Werten.

Diese Seiten sind ein Ausschnitt der Analyse.