

Das Fachmagazin für die
Gastronomie

Gastro News

AUSGABE 31/2026

2. August 2026

PREIS

12,50 €

TITELSTORY / KONZEPTE-BUSINESS

Rate, Risiko, Realität

Kauf, Leasing oder Miete: Was Wartung, Reaktionszeit, Ersatzgerät und Küchenstillstand mit der wirklichen Technikrechnung machen.

AB SEITE 04

SICHERHEIT UND GEBÄUDE SEITE 07
Lebensmittelbeschwerde braucht
Belege

SYSTEME, KANÄLE UND ERLÖSE SEITE 08
Der KI-Chat braucht einen echten Bon

SYSTEME, KANÄLE UND ERLÖSE SEITE 09
Lieferplattformen mit Plan B

SYSTEME, KANÄLE UND ERLÖSE SEITE 11
Was Gäste nach dem Check-in
ausgeben

DIE WOCHE IM BLICK

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

31/2026

2. August 2026

12 SEITEN

03

SYSTEME, KANÄLE UND ERLÖSE

Impressionen zahlen keine Zimmerrechnung

04

TITEL: TECHNIK UNTER BELASTUNG

Rate, Risiko, Realität

06

KÜCHE UND PRODUKTQUALITÄT

Zwei Wasserproben für Espresso und Maschine

06

KÜCHE UND PRODUKTQUALITÄT

Matcha nach Rezeptur einkaufen

06

SICHERHEIT UND GEBÄUDE

Kühlung ohne Außenkasten

06

KÜCHE UND PRODUKTQUALITÄT

60 Grad retten keine Pommes

07

SICHERHEIT UND GEBÄUDE

Lebensmittelbeschwerde braucht Belege

08

SYSTEME, KANÄLE UND ERLÖSE

Der KI-Chat braucht einen echten Bon

09

SYSTEME, KANÄLE UND ERLÖSE

Lieferplattformen mit Plan B

10

TITEL: TECHNIK UNTER BELASTUNG

Die Kreditrate trifft die leere Terrasse

11

SYSTEME, KANÄLE UND ERLÖSE

Was Gäste nach dem Check-in ausgeben



TECHNOLOGIE

Impressionen zahlen keine Zimmerrechnung

Kampagnen werden erst mit Quelle, Zeitraum, realisierter Leistung und Vergleich zu einer brauchbaren Betriebsrechnung.

Text: GastroNews-Redaktion nach Skift, StackAdapt, Google Ads und einer Studie zu portugiesischen Hotels. | Bild: GastroNews

Ein grünes Kampagnen-Dashboard zeigt Klicks und Buchungen, doch nach der Anreise können Stornos, Umbuchungen, Rabatte und Rückerstattungen den Wert verändern. Skift veröffentlichte gemeinsam mit StackAdapt einen als bezahlt gekennzeichneten Partnerbeitrag über Kampagnenmessung. Die dortigen Plattformversprechen sind Anbieterangaben und kein Nachweis für zusätzlichen Umsatz.

Eine eigene Messspur beginnt mit einer eindeutigen Quelle. Kanal, Kampagne, Zielmarkt, Motivvariante und Startdatum lassen sich über UTM-Parameter, Landingpage, Promo-Code oder eine angebundene Buchungsmaschine verbinden. Ein Restaurant kann einen QR-Code auf einem Stadtplakat zu einer Reservierungsseite führen und denselben Kampagnencode an der Reservierung speichern. Damit sprechen Marketing, Reservierung und Kasse über denselben Vorgang.

Google Ads weist für Hotelkampagnen darauf hin, dass Website-Buchungen als Conversion erfasst werden können, und unterstützt dafür Last-Click-Attribution. Diese Logik verteilt einer Berührung den Kredit für eine Buchung. Gäste können zuvor gesucht, verglichen und mit anderen gesprochen haben. Die Plattformauswertung ergänzt daher eine betriebliche Messspur, sie ersetzt sie nicht.

Vor dem Start legt der Betrieb Buchungs- und Auswertungsfenster fest. Buchungsdatum, Anreise, Abreise und Auswertungsdatum bleiben getrennte Felder. Ein Wochenend-Special im Stadthotel kann ein anderes Buchungsfenster brauchen als eine Ferienkampagne oder ein Kongresshaus mit langem Vorlauf. Wiederkehrende Formate brauchen möglichst gleiche Regeln, damit Monatsberichte vergleichbar bleiben.

Für die Rechnung zählt die realisierte Leistung. Im Hotel sind das tatsächlich verbrachte Nächte, in der Gastronomie erschienene Covers, eingelöste Gutscheine und Kassenbons.





Text: GastroNews-Redaktion nach Mixer Planet, Facile Noleggiare, IHK München und Dabelstein Großküchentechnik. | Bild: GastroNews

TITELSTORY / KONZEPTE-BUSINESS

Rate, Risiko, Realität

Kauf, Leasing und Langzeitmiete werden erst vergleichbar, wenn Service, Ausfall und Vertragsende in derselben Rechnung stehen.

Eine Spülmaschine kann am Samstagabend ausfallen, während die vereinbarte Monatsrate weiterläuft. In der Küche entscheidet dann der Servicevertrag über die nächsten Stunden. Reaktionszeit, erreichbare Hotline und ein technisch passendes Ersatzgerät bestimmen, ob der Ablauf weitergeht.

Das italienische HoReCa-Fachmedium Mixer Planet stellte die Langzeitmiete über Facile Noleggiare vor. Der Anbieter nennt Wartung und technische Betreuung als Teil seines Angebots. Diese Angaben beschreiben das konkrete Angebot. Für Betriebe ergibt sich daraus eine praktische Vertragsfrage: Welche Leistungen übernimmt der Partner, wenn Spülmaschine, Kombidämpfer oder Kaffeemaschine ausfallen?

Beim Kauf besitzt der Betrieb das Gerät. Anschaffung, Finanzierung, Wartung, Reparaturen, Versicherung und späterer Restwert liegen damit in seiner Verantwortung. Das schafft Entscheidungsfreiheit und verlangt einen eigenen Plan für Service und Ersatz. Wer kauft, sollte deshalb schon vor der Bestellung klären, welcher Fachbetrieb im Störfall erreichbar ist und wie schnell ein Ersatz organisiert werden kann.

Leasing bindet die Nutzung meist an eine feste Rate und eine Grundmietzeit. Die IHK München nennt kalkulierbare Raten und Liquiditätsschonung als mögliche Vorteile. Sie weist zugleich auf den Fixkostenblock und die übliche Bindung während der Grundmietzeit hin. Wartung, Instandsetzung und Versicherung können beim Finanzierungsleasing weiterhin beim Betrieb liegen. Die Rate bildet deshalb nur einen Teil der Technikrechnung ab.

Langzeitmiete kann Wartung, Instandhaltung oder flexiblere Endoptionen einschließen. Der einzelne Vertrag legt den Umfang fest. Angebote gehören mit identischer Gerätespezifikation auf ein Blatt. Neben Gesamtzahlung und Einmalbeträgen stehen Installation, Wartungsintervalle, Anfahrt, Arbeitszeit, Verschleißteile, Versicherung und Verbrauchsmaterial.

Bei der Installation zählt der betriebsfertige Zustand. Einbringung, Anschlüsse, Wasseraufbereitung, Elektroarbeiten, Abnahme und Einweisung brauchen eine eindeutige Zuordnung. Der Begriff Lieferung beantwortet diese Fragen nicht. Bei Spültechnik prägen Wasseraufbereitung, Chemie, Filter und Dosierung die laufende Rechnung. Für einen Kombidämpfer zählen Kapazität, Anschlüsse und die Leistung im tatsächlichen Service.

Eine eigene Vertragszeile braucht der Störfall. Darin stehen Servicezeiten, Reaktionszeit, Reparaturziel und die erste funktionsfähige Lösung. Ein Ersatzgerät braucht ebenfalls eine präzise Beschreibung: Bis wann kommt es, welche Leistung bringt es, wer transportiert und installiert es, und gilt der Service auch am Abend, am Wochenende und an Feiertagen? Ein kleineres Gerät hilft nur, wenn die Produktionsmenge dazu passt und das Gerät durch Türen sowie an Strom- und Wasseranschlüsse kommt.



Text: GastroNews-Redaktion nach Mixer Planet, Facile Noleggiare, IHK München und Dabelstein Großküchentechnik. | Bild: GastroNews

TITELSTORY / FORTSETZUNG VON SEITE 04

Kauf, Leasing und Langzeitmiete werden erst vergleichbar, wenn Service, Ausfall und Vertragsende in derselben Rechnung stehen.

Das Mietkonzept von Dabelstein Großküchentechnik nennt Reparatur, Wartung, Arbeitslohn, Anfahrt und Ersatzteile als enthaltene Leistungen. Diese Anbieterangabe liefert eine brauchbare Fragenliste für den Angebotsvergleich. Der eigene Vertrag muss dieselben Punkte einzeln festhalten.

In die Vergleichstabelle gehört außerdem eine Zeile für die Kosten bei Ausfall. Der Betrieb schätzt den betroffenen Zeitraum, zusätzliches Personal, Leihtechnik oder Fremdleistung und mögliche entgangene Deckungsbeiträge. Bei Technik ohne Redundanz braucht das Team vor der Unterschrift einen klaren Ablauf für die Störungsmeldung und die erste funktionsfähige Lösung.

Auch das Ende eines Vertrags kostet Zeit und Geld. Mindestlaufzeit, vorzeitige Beendigung, Ablöse, Rücknahmegebühr, Restforderungen und eine mögliche Kaufoption gehören schriftlich in die Unterlagen. Die IHK weist beim Leasing auf mögliche Restwert- und Andienungsrisiken hin. Bei fest eingebauten Geräten kommen Ausbau, Wiederherstellung der Anschlüsse und eine Zustandsdokumentation hinzu.

Küche oder Haustechnik sollte jedes Angebot auf die praktische Passung prüfen. Vertrags-, Steuer- und Bilanzfolgen hängen vom Modell, Land und Einzelfall ab und brauchen bei größeren Volumina fachliche Beratung. Die belastbare Technikrechnung enthält die Rate, alle vereinbarten Leistungen und die Stunden, in denen das Gerät im Ernstfall wieder arbeitet.

ABLAUF IN DER SCHICHT

01

Das Mietkonzept von Dabelstein Großküchentechnik nennt Reparatur, Wartung, Arbeitslohn, Anfahrt und Ersatzteile als enthaltene Leistungen.

02

In die Vergleichstabelle gehört außerdem eine Zeile für die Kosten bei Ausfall.

03

Auch das Ende eines Vertrags kostet Zeit und Geld.

04

Küche oder Haustechnik sollte jedes Angebot auf die praktische Passung prüfen.



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w31/59KACXR

Kurz notiert

TECHNOLOGIE

Text: GastroNews-Redaktion nach Restaurant & Café, Specialty Coffee Association und Herstellerunterlagen. | Bild: GastroNews

Zwei Wasserproben für Espresso und Maschine

Eine Probe vor und eine hinter dem Filter verbinden Geschmack, Filtersteuerung und Maschinenschutz.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w31/CVJYS8J

KUECHE-TRENDS

Text: GastroNews-Redaktion nach International Matcha Association, Marukyu Koyamaen und Saijoen. | Bild: GastroNews

Matcha nach Rezeptur einkaufen

Blindtest, Dosierung und reale Ausbeute entscheiden, welche Dose in Latte, Tasse oder Dessert gehört.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w31/MHSWZLK

NACHHALTIGKEIT

Text: GastroNews-Redaktion nach Mixer Planet, Tekno Point und EU-F-Gas-Verordnung. | Bild: GastroNews

Kühlung ohne Außenkasten

Innenliegende Klimatisierung verlagert die technische Aufgabe auf Wärmeweg, Kondensat, Geräusch und Wartung.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w31/6ZQ4526

KUECHE-TRENDS

Text: GastroNews-Redaktion nach BfR und Foodservice Equipment Journal. | Bild: GastroNews

60 Grad retten keine Pommes

Hygienesicherheit und Ausgabequalität brauchen für jede Komponente ein eigenes getestetes Haltefenster. Pommes, Sauce und Braten altern bei derselben Temperatur auf unterschiedliche Weise.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews



WEITERLESEN UNTER:

gastronews.org/r/26w31/NV47HCC

Lebensmittelbeschwerde braucht Belege



Text: GastroNews-Redaktion nach FSSAI, EU-Hygieneverordnung, Verbraucherzentrale und Stadt Wien. | Bild: GastroNews

Eine sachliche Fallakte verbindet Gästemeldung, Bon, Charge, Schicht und Sofortmaßnahme.

01 Ein Foto auf dem Handy und ein Bon am Tisch liefern den ersten Anhaltspunkt für eine belastbare Fallakte. Service oder Rezeption nehmen die Meldung freundlich auf, halten den Kontaktweg fest und sagen eine Rückmeldung zu. Danach sammelt der Betrieb die Informationen, solange Gericht, Uhrzeit und zuständige Schicht noch sicher zuzuordnen sind.

02 Die indische Lebensmittelbehörde FSSAI hat ihr Portal Food Safety Connect für Beschwerden zu Gastronomie, Lebensmitteln und Lieferplattformen aktualisiert. Verbraucher können dort Meldungen einreichen und verfolgen; laut FSSAI-FAQ erhält zunächst der betroffene Betrieb oder die Plattform die Beschwerde, die Lebensmittelaufsicht bekommt eine Kopie. Dieses Portal ist kein Rechtsmodell für Deutschland, Österreich oder die Schweiz. Es zeigt jedoch, wie eine digitale Dokumentation den Weg von der Meldung zur nachvollziehbaren Akte verkürzen kann.

03 In die erste Notiz gehören Gericht oder Produkt, Datum, Uhrzeit, Bon- oder Bestellnummer, Kontaktweg, geschilderter Mangel, Zahl der betroffenen Personen und die Person, die den Vorgang übernimmt. Bei Delivery ergänzen Plattform, Verpackungszustand sowie Abhol- und Zustellzeit die Akte. Meldet ein Gast gesundheitliche Beschwerden, dokumentiert der Betrieb Verzehrzeit und die genannten Symptome als Gästeschilderung. Die Verbraucherzentrale rät Menschen bei Unwohlsein nach Lebensmitteln zu ärztlichem Rat und zur Information der zuständigen Lebensmittelüberwachung.

04 Die Fallakte verbindet die Beschwerde mit der Produktion. Küchenleitung oder Qualitätsverantwortung prüfen Vorbereitung und Ausgabe, Station am Pass, Charge, Lieferant sowie vorhandene Temperatur-, Reinigungs- und Allergenunterlagen. Die EU-Hygieneverordnung verlangt von Lebensmittelunternehmen Verfahren auf Grundlage der HACCP-Grundsätze. Die Akte bündelt diese bereits vorhandenen Informationen für einen einzelnen Vorgang und hält spätere Ergänzungen erkennbar fest.

05 Originalbon, Zeitstempel, Fotos, Chatverläufe, Plattformnachrichten und Verpackungsbilder werden mit Datum, Quelle und Bezug zum Fall gesichert. Die FSSAI empfiehlt Beschwerdeführern Fotos und Kassenbelege als Nachweis. Auch die Stadt Wien nennt Rechnung und möglichst viel von der verdächtigen Ware als hilfreiche Grundlage für Beschwerdeproben; verderbliche Ware soll bis zum Transport gekühlt bleiben. Der Betrieb behandelt Reste und Verpackungen nach einem intern festgelegten hygienischen Ablauf.

06 Service, Küche und Einkauf arbeiten mit derselben Fallnummer.



LONGREAD / TECHNOLOGIE

Der KI-Chat braucht einen echten Bon

Ein Testbon mit Sonderwunsch, Ausverkauf und Storno zeigt, ob Chat, Kasse und Küche denselben Auftrag führen.



Text: GastroNews-Redaktion nach Square. | Bild: GastroNews

Eine vegane Bowl mit extra Topping, ohne Zwiebeln und zur Abholung um 19.15 Uhr ist ein brauchbarer Testfall. Der Chat zeigt die Karte, berechnet den Preis und übergibt den Auftrag. Die Küche braucht daraus einen verständlichen Bon, während die Abholstation Bestellnummer und Status erkennt. An dieser Kette entscheidet sich, ob ein zusätzlicher Bestellkanal im Alltag verlässlich arbeitet.

Square hat Integrationen für ChatGPT und Claude für teilnehmende US-Gastronomiebetriebe vorgestellt. Geschäfts-, Menü-, Öffnungs-, Verfügbarkeits- und Bestellinformationen sollen laut Square synchronisiert werden. Square entwickelt den Ansatz für US-Betriebe mit aktiviertem Square Online Ordering. Zeitpunkt und Umfang vergleichbarer Angebote im DACH-Markt bleiben offen, weshalb sich aus der Ankündigung kein lokaler Marktstart ableiten lässt.

Vor dem Test benennt der Betrieb für jede Information eine führende Datenquelle. Das POS kann Preis und Zahlungsstatus führen, der Küchenmonitor den Produktions- und Bereitstatus. Für Menüstruktur und Artikelverfügbarkeit braucht das Team ebenfalls eine verbindliche Quelle. So lässt sich prüfen, ob ein im Chat angebotener Artikel auch in Kasse und Küche verfügbar ist.

Zum Test gehören Artikelname, Beschreibung, Portionsgröße, Varianten, Aufpreise, Öffnungszeiten und Abholzeiten. Bilder müssen zum verkaufbaren Produkt passen. Jede Variante braucht einen eindeutigen Modifier, den das POS kennt, etwa eine vegane Alternative, eine andere Beilage oder einen Schärfegrad. Der Modifier muss mit dem korrekten Aufpreis auf dem Bon und in der Gesamtsumme erscheinen.

Ein sinnvoller Testbon enthält einen kostenpflichtigen Zusatz, einen klaren Allergen- oder Sonderhinweis, einen festen Abholzeitpunkt, einen kurz vor Abschluss ausverkauften Artikel sowie einen Storno- oder Erstattungsfall. Bei Allergiefragen und möglicher Kreuzkontamination übernimmt eine benannte Person nach dem eigenen Allergenprozess. Der Chat darf Zutaten und Verfügbarkeit nur auf Grundlage der verbundenen Daten darstellen und keine medizinische Sicherheit zusagen.

Bestellnummer, Quelle, Artikel, Varianten, Zahlungsstatus und Abholinformation müssen auf Kasse und Küchenmonitor übereinstimmen. Square nennt die sichtbare Bestellquelle im Reporting als Funktion.

ANZEIGE

KI-Systeme und Software für betriebliche Abläufe.



Automatisierung, Kassensysteme und Reservierungslösungen.

ilass.com



E-ZINE: ARTIKEL ÖFFNEN
gastronews.org/r/26w31/SD4LC7J

KONZEPTE-BUSINESS

Lieferplattformen mit Plan B



Text: GastroNews-Redaktion nach Delivery Hero, Uber und Europäischer Kommission. | Bild: GastroNews

Der angekündigte Uber-Deal ist ein Anlass, Zugänge, Kanalrechnung und Ersatzwege im eigenen Betrieb zu prüfen.

Ein Lieferplattformkonto bündelt Karte, Preisänderungen, Werbeaktionen, Auszahlungen, Rechnungen, Stornos und Supportfälle. Fallen ein Tablet oder ein Zugang aus, müssen Geschäftsführung und Schichtleitung schnell wissen, wer handeln kann und wo die nötigen Unterlagen liegen. Eine kompakte Kanalmappe macht diese Informationen für das Team erreichbar.

Uber bietet laut gemeinsamer Mitteilung 41,50 Euro je Delivery-Hero-Aktie; der genannte implizite Eigenkapitalwert liegt bei 14,8 Milliarden US-Dollar. Vorstand und Aufsichtsrat von Delivery Hero unterstützen das Angebot vorbehaltlich der Angebotsunterlage. Die Transaktion benötigt Annahmen und behördliche Freigaben, Uber erwartet den Abschluss in der zweiten Hälfte 2027. Parallel besteht eine Vereinbarung mit SSW Partners zu Delivery-Hero-Geschäften in 14 Märkten, die ebenfalls unter Bedingungen steht.

Für einzelne Küchen entsteht daraus heute kein neuer Ablauf. Der angekündigte Deal bietet jedoch einen Anlass zur Inventur der eigenen Vertriebskanäle. Ein Lieferkanal verbindet nicht nur Bestellungen, sondern auch Technik, Zugänge, Abrechnungswege, Vertragsbedingungen und Ansprechpartner. Diese Bausteine können sich im Lauf einer Plattformbeziehung verändern und gehören deshalb an einen festen, zugänglichen Ort.

Die Kanalrechnung verbindet Bestellumsatz mit Provisionen, Liefer- und Servicegebühren, Werbebudget, Rabatten, Verpackung, Aufwand am Pass und Reklamationen. Erst diese Zahlen zeigen, welche Rolle der Kanal im Betrieb spielt. Eine Plattform kann etwa ruhige Zeiten füllen oder Gäste in einer Lieferzone erreichen, die der Betrieb selbst nicht bedient. Die Rechnung verbindet deshalb Umsatz und Kosten mit dem tatsächlichen Ablauf im Tagesgeschäft.

In die Kanalmappe gehören aktuelle Vertragsversion, Gebühren, Fristen, Auszahlungstermine, Rechnungen, Bankverbindung, Zugänge, offene Gutschriften und Ansprechpartner. Das Team sollte außerdem festhalten, wer Preise ändern darf, wer das Werbekonto verwaltet und wer bei einem App-Ausfall entscheidet. Die Europäische Kommission behandelt die Beziehungen zwischen Plattformen und gewerblichen Nutzern als Thema von Fairness und Transparenz. Für das konkrete Konto bleibt die aktuelle Vertragsversion die maßgebliche Grundlage.

Ein Ersatzweg wird außerhalb der Rushhour getestet.

ANZEIGE



Kassensysteme mit Hotelprogramm-Anbindung.

Salzburg.

repoint.at



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w31/T9UMLZL

Die Kreditrate trifft die leere Terrasse



Text: GastroNews-Redaktion nach Nation's Restaurant News, KfW und Wirtschaftskammer Österreich. | Bild: GastroNews

Förderkredit, Darlehen, Leasing und Beteiligung gehören in einen Kalender, der auch eine schwache Woche aushält.

01 Regen seit Mittag, kleine Bons und eine leere Terrasse drücken den Umsatz, während Miete, Löhne, Wareneinkauf und Finanzierungstermine weiterlaufen. Die Finanzierungsprüfung beginnt deshalb bei den Tagen, an denen Geld vom Konto geht, und bei der Reserve, die danach bleibt. Förderkredit, Hausbankdarlehen, Leasing und Beteiligungskapital gehören in einen gemeinsamen Liquiditätskalender.

02 Nation's Restaurant News vergleicht Finanzierungswege für Restaurantbetriebe in den USA. Der Beitrag ersetzt für DACH-Betriebe keinen Vertragsrahmen, liefert aber einen brauchbaren Anlass für die eigene Rechnung. Für jede Variante stehen Auszahlung, Eigenmittel, erster Zahlungstermin, Laufzeit, Sicherheiten, feste Kosten und mögliche Ausstiegskosten auf derselben Kalenderseite. So wird sichtbar, welche Zahlung in welcher Woche fällig wird.

03 Beim Leasing kommen Anzahlung, Restwert, Wartung, Versicherung und Rückgabe hinzu. Der Gründerleitfaden der Wirtschaftskammer Österreich erläutert die Finanzierungsformen und beschreibt die grundsätzliche Eigentumsrolle der Leasinggesellschaft. Wer Nutzung, Wartung, Reparatur, Versicherung und Restwert trägt, regelt der einzelne Vertrag. Beteiligungskapital sieht keine klassische Tilgung vor; Verträge können jedoch Informations-, Zustimmungs- und Mitspracherechte festlegen. Für den Vergleich zählen diese Rechte ebenso wie der Zeitpunkt der Einzahlung und Ausschüttungs- oder Exit-Regeln.

04 Der ERP-Förderkredit KMU der KfW nennt für Investitionen Laufzeiten bis zu 20 Jahren und tilgungsfreie Anlaufzeiten bis zu drei Jahren. In dieser Phase fallen weiterhin Zinsen an. Danach folgen gleich hohe vierteljährliche Tilgungsraten zuzüglich Zinsen auf den verbleibenden Betrag. Für Betriebsmittel nennt die KfW andere Varianten: zwei Jahre als endfällige Lösung oder bis zu fünf Jahre mit bis zu einem tilgungsfreien Jahr. Saisonware und ein langfristiger Küchenumbau stellen unterschiedliche Anforderungen an die Rückzahlung.

05 Die individuelle Verzinsung hängt laut KfW unter anderem von Standort, wirtschaftlichen Verhältnissen und der Qualität der Sicherheiten ab.

ANZEIGE

Digitales Reservierungssystem für Restaurants und Bars.

BOOKZUCK
RESERVATION | TICKETING | VOICEAI

Reservierungen und Tischplanung zentral verwalten.

bookzuck.de



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w31/VPQ3N2P

TECHNOLOGIE

Was Gäste nach dem Check-in ausgeben



Text: GastroNews-Redaktion nach Destatis und HSMAL. | Bild: GastroNews

Frühstück, Parkplatz, Bar, Spa und Upgrades entstehen nach dem Check-in, ihre Daten liegen jedoch oft getrennt in PMS, POS, Folio und Buchhaltung. Ein wöchentliches Blatt verbindet diese Informationen für eine konkrete Frage: Wie verändert sich der zurechenbare Nebenumsatz der Hausgäste?

Die Kennzahl lautet: zurechenbarer Netto-Nebenumsatz einer Woche / belegte Zimmernächte derselben Woche. Bei 4.200 Euro und 280 belegten Zimmernächten ergeben sich 15 Euro je belegter Zimmernacht. Der Nenner beschreibt tatsächlich genutzte Zimmer pro Nacht. Die Kennzahl ist damit von HSMALs Ancillary Revenue Per Room zu unterscheiden, das verfügbare Zimmer als Nenner für gesamten Nicht-Zimmer-Umsatz nutzt.

In den Zähler kommen vorher definierte Erlösfelder. Separat verkaufte Frühstücke, F&B außerhalb des inkludierten Frühstücks, Spa oder Wellness, Parkplatz beziehungsweise Mobilität sowie Upgrades und Zusatzleistungen bieten einen brauchbaren Start. Zimmerumsatz, Kurtaxe und durchlaufende Gebühren bleiben außerhalb der Kennzahl. Alle Felder werden netto nach Rabatten und Erstattungen und ohne Mehrwertsteuer geführt. Inkludiertes Frühstück folgt einer dauerhaft festgelegten internen Zuordnung.

Eine Wochenkennzahl macht zurechenbaren Netto-Nebenumsatz je belegter Zimmernacht sichtbar und lässt Datenlücken stehen.

Ein beim Check-in verkaufter Zimmerwechsel kann als Zusatzleistung gelten; ein schon bei Buchung gewählter Zimmertyp gehört zum regulären Zimmerumsatz. Bar- und Spa-Umsätze benötigen einen Folio-, Zimmer- oder datenschutzkonformen Gastbezug. Lokale Gäste bleiben als eigener Umsatz sichtbar. Die Leistung wird dem Tag ihrer Erbringung zugeordnet, damit Aufenthaltstage vergleichbar bleiben.

Kennzahlenband für Seite 11: Neben Euro je belegter Zimmernacht steht die Zuordnungsquote. Sie teilt zurechenbaren Netto-Nebenumsatz durch den gesamten definierten Netto-Nebenumsatz eines Erlösfelds. Bei 1.000 Euro Barumsatz und 600 Euro mit Folio- oder Gast-ID-Bezug liegt sie bei 60 Prozent. Die übrigen 400 Euro bleiben lokal oder unklar zugeordnet. Diese sichtbare Lücke kann auf eine fehlende Folio-Übergabe, eine Kassenroutine oder ein Mapping zwischen Systemen hinweisen.

Destatis meldete für Mai im deutschen Gastgewerbe real 2,0 Prozent weniger Umsatz als im April; Hotels und sonstige Beherbergungsunternehmen lagen real 0,9 Prozent darunter. Das ist keine Prognose für ein einzelnes Haus. Das Wochenblatt hilft, eigene Muster über mehrere Wochen zu erkennen und erst dann Maßnahmen an Parkplatz, Spa-Angebot oder Barplatzierung zu prüfen.

ANZEIGE



Kassensystem für Festzelte.



E-ZINE: ARTIKEL OEFFNEN
gastronews.org/r/26w31/WTFZUNL



All-in-one HR: Dienstplan, Zeit und Lohn.

Mehr Netto. Lohnkosten im Griff.

MEHR ERFAHREN

neolohn.de

