Das Fachmagazin für die Gastronomie

AUSGABE 34/2026
23. August 2026
PREIS 12,50 €

Gastro News



TITELSTORY / MANAGEMENT-RECHT

Was kostet der Vertrag morgen?

Preisgleitklauseln werden belastbar, wenn Kostenblöcke, Datenquellen und Prüftermine vor Vertragsbeginn feststehen.

AB SEITE 04

MARKT UND BETRIEB SEITE 06
Eine günstige OTA-Rate ist nicht automatisch ein Fehler

MARKT UND BETRIEB SEITE 07
Was läuft in der Küche außerhalb der Produktionszeit?

MARKT UND BETRIEB SEITE 08
Der Gast ist platziert, doch der Bon fehlt

WERKSTATT UND SERVICE SEITE 11
Frühstückscatering beginnt mit der Übergabezeit

Inhalt

DIE WOCHE IM BLICK

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

34/2026

23. August 2026

12 SEITEN

03 FRONT OF BOOK
Der Grundriss zeigt noch keine Warteschlange

04 TITEL
Was kostet der Vertrag morgen?

06 MARKT UND BETRIEB
Eine günstige OTA-Rate ist nicht automatisch ein Fehler

07 MARKT UND BETRIEB
Was läuft in der Küche außerhalb der Produktionszeit?

08 MARKT UND BETRIEB
Der Gast ist platziert, doch der Bon fehlt

09 KURZ NOTIERT
Eine Verkaufssperre beendet nicht jede bestätigte Buchung

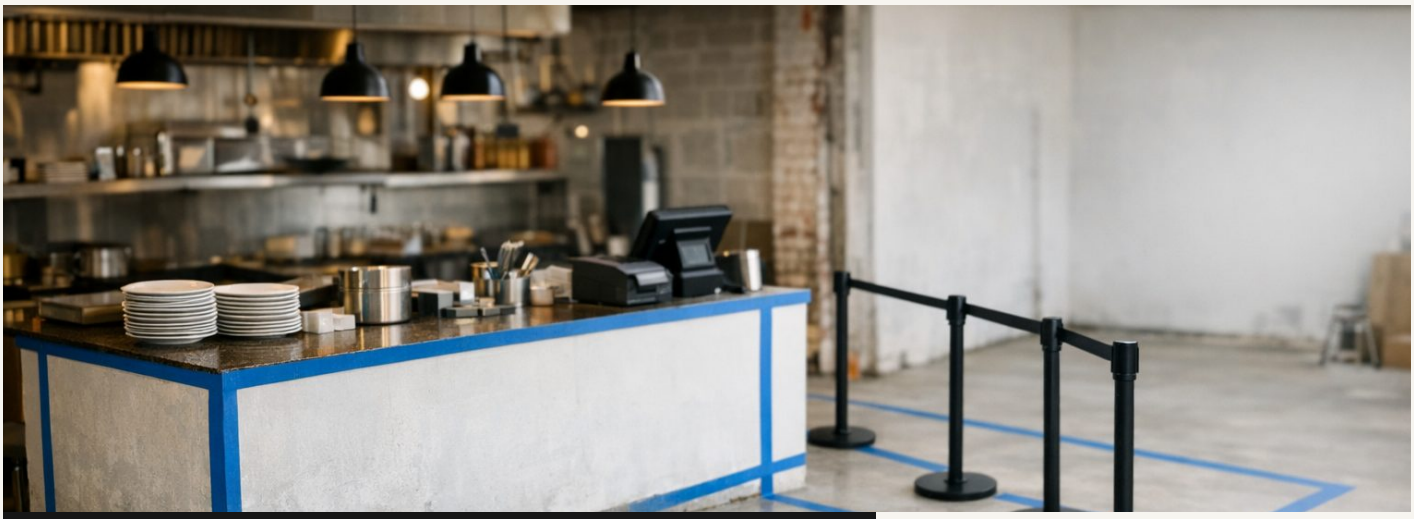
09 KURZ NOTIERT
Ein Umweltlogo ersetzt keinen Rundgang am Standort

09 KURZ NOTIERT
Das Verkaufsende muss auf jedem Bestellweg gelten

09 KURZ NOTIERT
Frittieröl hat keinen Freitagstermin

10 WERKSTATT UND SERVICE
Eine zweite Person muss die App wiederherstellen können

11 WERKSTATT UND SERVICE
Frühstückscatering beginnt mit der Übergabezeit



TECHNOLOGIE

Der Grundriss zeigt noch keine Warteschlange

Ein Mock-up in Originalgröße bringt Gästewege, Abholung und Nachschub vor der Bauvergabe in einen gemeinsamen Test.

Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Nation’s Restaurant News, A&W Restaurants. | Bild: GastroNews

Klebeband markiert Counter, Warteschlange und Abholregal. Mobile Tische stehen an den vorgesehenen Sitzplätzen, eine Getränkekiste übernimmt den Nachschubweg. Sobald ein Team mit Tabletts durch diese Fläche läuft, werden Breiten, Sichtlinien und Wartezonen konkret.

Nation’s Restaurant News berichtete über ein neues Design der US-amerikanischen Quick-Service-Marke A&W Restaurants. Der Anlass führt zu einer Bauprobe für Restaurants, Hotelbars und Food-Halls: Eingang, Bestellung, Abholung und Sitzplätze entstehen vor der Bauvergabe einmal in Originalgröße auf dem Boden.

Das Team markiert Eingang, Bestellpunkt, Abholpunkt, Sitzbereich, Counterrückseite und Nachschubweg. Türen, Säulen, Kühlmöbel, Öffnungsradien und geplante Bildschirme gehören ebenso in den Aufbau wie Tabletts, Taschen, Getränkekisten und Verpackungen. Das GastroNews-Arbeitsmodell führt Gästezugang, Bestell- und Abholweg, Lieferübergabe sowie Nachschub durch dieselbe Fläche.

Testgäste bestellen, warten auf einen Artikel, suchen einen Platz, stellen eine Rückfrage und finden den Ausgang. Eine Lieferperson betritt den Betrieb, wartet auf eine Tasche und verlässt die Fläche wieder. Mitarbeitende bewegen Getränkekisten, Verpackungen oder schmutziges Geschirr durch den Raum. Das Beobachtungsteam dokumentiert Wege, Ausweichbewegungen und Wartepunkte, während die Runde unverändert läuft.

Ein festes Szenario kann drei Wartende an der Abholung vorsehen, während eine Person mit Getränkekiste zum Counter geht. Das Protokoll hält fest, wie lange der Durchgang blockiert bleibt, ob der Blick zum Abholpunkt erhalten bleibt und ob eine Servicekraft mit Tablett warten muss. So verbindet der Test die Beobachtung aus dem Gastraum mit dem Arbeitsweg hinter dem Counter.

Der Referenzbon enthält eine typische Bestellung mit Getränk und Speise.

ANZEIGE

IT-Service und Softwarelösungen für Gastronomie.

Gastro Software Solutions

gastro-software-solutions.com



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: FIPE, italienisches Verkehrsministerium, Destatis. | Bild: GastroNews

Was kostet der Vertrag morgen?

Eine Preisgleitklausel macht Kostenänderungen prüfbar, wenn sie Referenzmonat, Gewichte und Datenquellen vor der Unterschrift festlegt.

100.000 Euro Monatsentgelt stehen im Entwurf für eine Betriebskantine. Nach einem Jahr haben sich Löhne, Warenpreise oder Verpackungskosten verändert. Kalkulationsblatt und Vertrag legen fest, wie Caterer und Auftraggeber eine Anpassung nachrechnen, welche Belege sie dafür verwenden und ab welchem Zeitpunkt ein neuer Betrag gilt.

FIPE, der italienische Verband öffentlicher Gastbetriebe, griff im August neue Leitlinien zur ordentlichen Preisrevision auf. Sie beziehen sich auf öffentliche Dienstleistungs- und Lieferverträge im italienischen Rechtsrahmen. Für die Gemeinschaftsverpflegung ordnet FIPE einen unverbindlichen Mischansatz mit 45 Prozent Personalkosten, 45 Prozent Lebensmitteln und 10 Prozent weiteren Kosten ein. Für Verträge in Deutschland, Österreich und der Schweiz dient diese Gewichtung als Rechenmodell, das die Parteien an ihre Kostenstruktur und den konkreten Vertrag anpassen.

Der Referenzmonat kann der Monat der Angebotsabgabe oder ein ausdrücklich vereinbarter Basiszeitraum sein. Zu diesem Zeitpunkt halten Caterer und Auftraggeber die Kostenanteile und ihre Datenquellen fest. Dieselben Angaben stehen anschließend für jede vereinbarte Prüfung bereit und bleiben in der Vertragsakte nachvollziehbar.

Beim Personalblock braucht der Vertrag eine genaue Abgrenzung. Tarifliche Löhne, Arbeitgeberanteile, Zuschläge und vereinbarte Vertretungszeiten können Teil dieser Beschreibung sein. Der Arbeitskostenindex von Destatis bildet die Entwicklung der Arbeitskosten je geleisteter Stunde ab und umfasst Bruttoverdienste sowie Arbeitgeberlohnnebenkosten. Die Vertragsparteien prüfen, ob dieser Index den vereinbarten Personalblock passend erfasst, und benennen die veröffentlichende Stelle sowie den verwendeten Wert.

Für Lebensmittel entsteht ein Warenkorb, der zum Speiseplan passt. Eine Schulkantine mit hohem Frischeanteil verwendet andere Produktgruppen und Gewichte als ein Betrieb mit vielen Convenience-Komponenten. Energie, Reinigungsmittel, Verpackung, Logistik oder Entsorgung können im weiteren Kostenblock stehen. Jeder Block erhält eine klar bezeichnete Datenquelle, etwa einen amtlichen Index, einen Tarifindex oder einen vereinbarten Warenkorb. So lässt sich der Kostenstand beider Stichtage mit derselben Grundlage berechnen.

Das GastroNews-Rechenmodell nutzt 45-45-10 als Anschauung. Von 100.000 Euro Monatsentgelt entfallen 45.000 Euro auf Personal, 45.000 Euro auf Lebensmittel und 10.000 Euro auf weitere Kosten. Steigt der vereinbarte Personalindex um vier Prozent, erhöht sich dieser Block um 1.800 Euro. Bei einem Anstieg des Lebensmittelindex um sechs Prozent kommen 2.700 Euro hinzu. Der weitere Kostenblock bleibt im Beispiel unverändert. Der Musterbetrag beträgt damit 104.500 Euro.

Die Rechnung beginnt für jeden Block mit dem Anteil am Monatsentgelt. Der Personalblock von 45.000 Euro wird mit der Veränderung des vereinbarten Personalindex berechnet, der Lebensmittelblock entsprechend mit seinem Index. Anschließend fließen die Ergebnisse in den Musterbetrag ein. Diese getrennte Darstellung hält sichtbar, welcher Kostenblock die Anpassung ausgelöst hat und welcher Block im betrachteten Zeitraum unverändert blieb.

Schwellenwerte, Kappungen, Rundungen, fallende Indizes, Steuerfragen und der genaue Geltungsbeginn gehören in die Vertragsformulierung. Destatis erläutert Preisindizes in Verträgen und nennt Erzeugerpreisindizes sowie Subindizes als häufige Bezugsgrößen. Der Vertrag hält außerdem fest, wann die erste Prüfung stattfinden darf, in welchem Abstand weitere Prüfungen folgen und welche Frist für ein Anpassungsverlangen gilt.

WEITER AUF SEITE 05





Text: GastroNews Redaktion | Quellen: FIPE, italienisches Verkehrsministerium, Destatis. | Bild: GastroNews

TITELSTORY / FORTSETZUNG VON SEITE 04

Eine Preisgleitklausel macht Kostenänderungen prüfbar, wenn sie Referenzmonat, Gewichte und Datenquellen vor der Unterschrift festlegt.

Der Vertrag ordnet den Ablauf zeitlich. Er nennt den Referenzmonat, den ersten möglichen Prüftermin, das weitere Prüfintervall und den Tag, ab dem ein angepasster Preis gelten soll. Für das Anpassungsverlangen und die zugehörigen Unterlagen vereinbaren die Parteien eine Frist. Dadurch treffen Kalkulationsblatt, Indexwerte und Vertragsregelung bei jeder Prüfung für dieselben Stichtage zusammen. Die Unterlagen zeigen sowohl den Ausgangswert als auch den Wert am neuen Stichtag. So bleibt die prozentuale Veränderung für beide Vertragsseiten rechnerisch nachvollziehbar.

Leistungsänderungen erhalten einen eigenen Vertragsweg. Längere Ausgabezeiten, neue Lieferorte oder eine zusätzliche Bioquote verändern den vereinbarten Umfang und werden gesondert kalkuliert. Die vereinbarte Preisgrundlage bilden der festgelegte Kostenkorb und seine Datenquellen. Tagesangebote, einzelne Lieferscheine und spontane Aktionspreise bleiben außerhalb dieser Berechnung.

Ein prüfbares Unterlagenpaket enthält das ursprüngliche Kalkulationsblatt, den unterschriebenen Vertrag, die vereinbarte Gewichtung und die Indexwerte beider Stichtage. Für den Personalblock liegen die bezeichneten Tarif- oder Arbeitskostendaten bei. Beim Wareneinkauf bleibt der vereinbarte Warenkorb sichtbar. Beide Seiten können dadurch jeden Rechenschritt auf die Festlegungen aus dem Referenzmonat zurückführen und die Unterlagen für den nächsten Prüftermin fortschreiben.

Bei öffentlichen Aufträgen kommen in Deutschland Vergabe- und Haushaltsregeln hinzu. Das Bundesportal zur Preisüberwachung öffentlicher Aufträge ordnet diesen Prüfbereich ein. Vergabestelle oder fachkundige Rechtsberatung prüfen Vertragsentwurf und Indexkonstruktion. Für österreichische und schweizerische Verträge richtet sich die Prüfung nach dem jeweiligen Vertrags- und Vergaberecht. Nach einer Anpassung bleibt das Kalkulationsblatt Teil der Vertragsakte und bildet zusammen mit Referenzmonat, Kostenblöcken, Gewichtung, Datenquellen und Prüftermin die Grundlage für den nächsten Durchlauf.

ABLAUF IN DER SCHICHT

01

Der Vertrag ordnet den Ablauf zeitlich. Er nennt den Referenzmonat, den ersten möglichen Prüftermin, das weitere Prüfintervall und den Tag, ab dem ein angepasster Preis gelten soll.

02

Leistungsänderungen erhalten einen eigenen Vertragsweg. Längere Ausgabezeiten, neue Lieferorte oder eine zusätzliche Bioquote verändern den vereinbarten Umfang und werden gesondert kalkuliert.

03

Ein prüfbares Unterlagenpaket enthält das ursprüngliche Kalkulationsblatt, den unterschriebenen Vertrag, die vereinbarte Gewichtung und die Indexwerte beider Stichtage.

04

Bei öffentlichen Aufträgen kommen in Deutschland Vergabe- und Haushaltsregeln hinzu.

LONGREAD / MANAGEMENT-RECHT

Eine günstige OTA-Rate ist nicht automatisch ein Fehler

Ein siebentägiger Kontrolllauf verfolgt Preise durch PMS, Revenue-System, Channel-Manager, OTA und Direktseite.



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: SAMR, Trip.com Group, Europäische Kommission, HOTREC. | Bild: GastroNews

Eine sichtbare Rate verbindet mehrere Systeme. Im PMS liegen Zimmerkategorie, Verfügbarkeit und Tarifstruktur. Das Revenue-System führt Regeln und Preisimpulse, der Channel-Manager verteilt Raten und Restriktionen. OTA-Extranet und Direktbuchungsseite zeigen schließlich, was Gäste sehen.

Die chinesische Marktaufsicht SAMR veröffentlichte im Juli 2026 eine Entscheidung gegen Ctrip. Die Behörde beschrieb Preisüberwachung, erzwungene Niedrigstpreise und Preissenkungen über Werkzeuge wie Preisassistenten. SAMR bezifferte eingezogene rechtswidrige Erlöse und Geldbußen auf insgesamt 5,179 Milliarden Yuan. Die Trip.com Group erklärte, die Entscheidung zu akzeptieren und Abhilfemaßnahmen umzusetzen. Strafhöhe und Rechtsfolgen gehören zu diesem chinesischen Fall.

Für Hotels in Deutschland, Österreich und der Schweiz liefert der Fall einen Anlass für einen eigenen Kontrolllauf. Das GastroNews-Arbeitsmodell verfolgt einen Tarif durch PMS, Revenue-Management-System, Channel-Manager, OTA-Extranet und Direktbuchungsseite. Jede Prüflinie enthält Datum und Uhrzeit, Zimmerkategorie, Aufenthaltsdatum, Preis vor und nach der Änderung, Währung, Tarifbedingungen, Quelle, Freigabe und Beleg. Screenshots oder Exporte werden vor einer Rücksetzung gesichert.

Der Betrag allein erklärt selten eine Rate. Frühstück, Stornierbarkeit, Mindestaufenthalt, Vorauszahlung, verfügbare Zimmerzahl und Mitgliedsvorteile gehören in dieselbe Ansicht. Diese Bedingungen machen den Vergleich zwischen Direktseite und OTA belastbar. Sie zeigen auch, ob zwei sichtbare Preise dieselbe Zimmerkategorie und dieselbe Leistung abbilden.

Der Kontrolllauf nutzt drei Aufenthaltsdaten: eine kurzfristige Anreise, einen mittelfristigen Termin und einen bekannten Nachfragetag. Das Hotel prüft diese Beispiele sieben Tage lang zu festgelegten Uhrzeiten in allen fünf Systemen. Bewusste Preisänderungen aus Revenue-Management oder Reservierung erhalten Regelname, Auslöser und Freigabe. So bleibt erkennbar, ob Belegung, Buchungsvorlauf oder ein Ereignisdatum eine Rate verändert hat.

Im GastroNews-Beispiel stehen 189 Euro auf der Direktseite und 179 Euro bei einer OTA. Der Vergleich von Tarifbedingungen, Regelprotokoll und Channel-Manager-Export kann eine bestätigte Kampagne, eine fehlende Restriktion in der Übertragung oder einen Vorgang ohne erkennbare Ursache offenlegen. Die sichtbare Abweichung wird mit Uhrzeit und Bedingungen gesichert. Danach folgen Regelprotokoll, Channel-Manager-Export und die aktuelle Ansicht im OTA-Extranet.

ANZEIGE

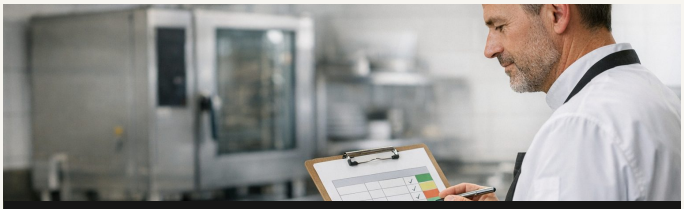
Kassensysteme mit Hotelprogramm-Anbindung.

Salzburg.

repoint.at

NACHHALTIGKEIT

Was läuft in der Küche außerhalb der Produktionszeit?



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Foodservice Equipment Journal, Umweltbundesamt. | Bild: GastroNews

Eine 30-Tage-Prüfung zeigt, wann Ofen, Kühlung, Spültechnik und Lüftung im Alltag Energie verbrauchen.

Der Kombidämpfer läuft um 9:30 Uhr an, obwohl die erste Produktionswelle erst um 11 Uhr beginnt. Das Abnahmeprotokoll bestätigt seine Funktion. Der Küchenalltag ergänzt diesen Befund um Vorheizen, Stand-by, Produktionszeiten und Bedienroutinen.

Ein Debattenbeitrag des Foodservice Equipment Journal aus dem Umfeld der Airedale Group nimmt die Zeit nach Eröffnung, Umbau oder Geräteaustausch in den Blick. Planwerte und Betriebsalltag folgen häufig unterschiedlichen Takten. Das GastroNews-Arbeitsmodell begleitet die erste Betriebsphase über 30 Tage und macht wiederkehrende Abweichungen sichtbar.

Das Abweichungsblatt führt für Ofen, Kühlung, Spültechnik und Lüftung sechs Felder: Planwert, beobachteter Betriebswert, Zeitraum, Datenquelle, Auswirkung und nächste Maßnahme. Beim Ofen zählen Einschaltzeit, Vorheizen, aktive Produktion, Leerläufe und Auslastung. Für die Kühlung kommen Temperaturverlauf, Türöffnungen, Befüllung, Stand-by-Last und Störungen hinzu. An der Spültechnik werden Startzeiten, Korbzahl, Leerlaufphasen und Nachspülbedarf festgehalten. Die Lüftung erhält Laufzeit, Leistung, Kopplung an Gerätebetrieb und Phasen ohne produktive Küchenarbeit.

Planwerte kommen aus Gerätespezifikation, Leistungsverzeichnis, Schichtplan, Herstellervorgaben oder prognostizierten Covers. Das Team ergänzt reale Nutzung mit Start, Ende, aktiver Produktion, Stand-by, Reinigung, Störung und manuellen Eingriffen. Eine Abweichung beschreibt zunächst einen dokumentierten Wert. Frühzeitiges Vorheizen kann aus der Vorbereitung für den Mittagservice entstehen. Häufige Türöffnungen an der Kühlung können auf einen Warenfluss hinweisen, der sich am Pass anders entwickelt als in der Planung.

Gleichzeitig startende Geräte werden mit den Produktionsschritten derselben Viertelstunde abgeglichen. Das Blatt hält fest, welche Geräte parallel anlaufen, welcher Arbeitsschritt in die Lastspitze fällt und welche Reihenfolge sich im Tagesgeschäft verändern lässt. Im Beispiel ist der Kombidämpfer für zwei Mittagswellen vorgesehen. Das Blatt dokumentiert vier lange Vorheiz- und Stand-by-Phasen vor einer kurzen Produktionszeit.

ANZEIGE

ZELTPOS Festzelt Management System

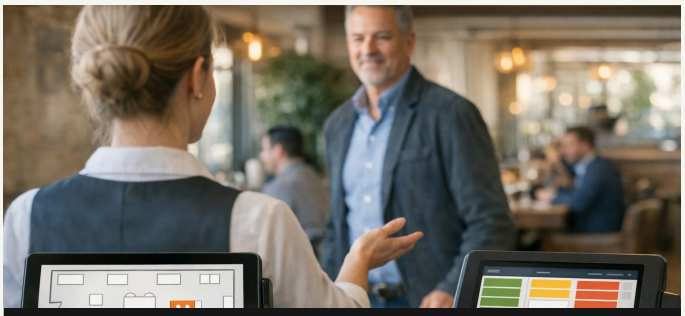
Kassensystem für Festzelte.

ZeltPOS. Informationen unter zeltpos.com.

zeltpos.com

PRAXIS / TECHNOLOGIE

Der Gast ist platziert, doch der Bon fehlt



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Square, Toast, Nation's Restaurant News. | Bild: GastroNews

Fünf Testfälle prüfen, ob Reservierung, Tischstatus, Bon und Zahlung im Service zusammenarbeiten.

01 Die Reservierung steht auf „angekommen", der Gast sitzt am Tisch, im Kassensystem fehlt jedoch der passende Bon. Am Empfang fällt diese Lücke sofort auf. Während des Abendservices braucht das Team dafür einen klaren Handgriff. Nation's Restaurant News berichtete über ausgebaute Verbindungen von Square und Toast zu Reservierungspartnern.

02 Square beschreibt die Verbindung von OpenTable und Square for Restaurants mit Funktionen rund um Reservierungen, Tickets und Deposits. Toast führt OpenTable ebenfalls in seinem Partnerverzeichnis. Produktversion, Vertrag, Land und lokale Konfiguration bestimmen den Funktionsumfang am einzelnen Standort. Eine Reservierung enthält Name, Uhrzeit, Personenzahl, Reservierungsnummer und oft einen Tischwunsch.

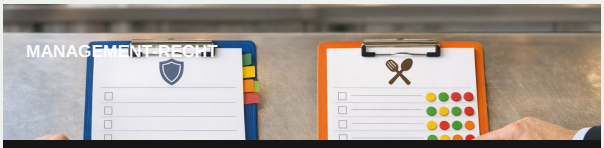
03 Der Tischstatus bildet reserviert, platziert, umgesetzt oder frei ab. Der Bon entsteht im Kassensystem und führt Positionen, Steuer, Rabatt, Zahlweg und Rechnungssumme. Ein Deposit kann im Reservierungssystem hinterlegt sein, im POS auf der Rechnung erscheinen und dort einen Zahlungsstatus erhalten. Die Integrationskarte hält für jeden Datenweg fest, ob er automatisch läuft, eine Bedienhandlung verlangt oder außerhalb der Verbindung liegt.

04 Das GastroNews-Arbeitsmodell nutzt Testkonten oder freigegebene Schulungsfunktionen. Für jeden Vorgang stehen Sollzustand, beobachteter Zustand, Startzeit und Abschlusszeit nebeneinander. Screenshots, Testbons oder anonymisierte Reservierungsnummern ergänzen den Beleg, soweit die interne Datenschutzregel dies zulässt. Bei der Platzierung erhält eine Testreservierung den Status „erschienen". Das Team prüft, ob der vorgesehene Tisch oder Bon im POS erscheint und welche Kennung die Datensätze verbindet.

05 Danach wechselt der Testgast den Tisch. Sind im Reservierungssystem und im POS unterschiedliche Tischstände sichtbar, gleicht die vorab benannte Person die Zuordnung ab und dokumentiert die erforderliche Bedienhandlung. Im dritten Fall wird ein Test-Deposit auf die Rechnung angerechnet. Betrag, Reservierungsnummer, Restwert und Beleg werden miteinander abgeglichen.

06 Die geteilte Rechnung folgt als vierter Vorgang. Das Team hält fest, wie das Deposit auf Teilbeträge verteilt wird und welcher Restbetrag welchen Zahlungsstatus erhält. Der fünfte Test führt einen zulässigen Test- oder Schulungsvorgang zum Storno. Anschließend kontrolliert das Team den Status im POS, im Reservierungssystem und, falls vereinbart, im Gästekonto.

Kurz notiert



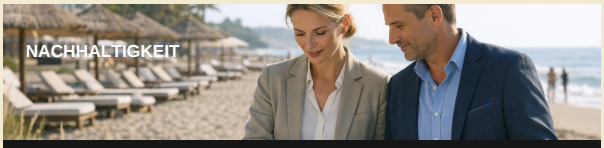
Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Viator, Skift. | Bild: GastroNews

Eine Verkaufssperre beendet nicht jede bestätigte Buchung

Bei Plattform-Erlebnissen laufen Versicherungsnachweis und bereits bestätigte Termine auf getrennten Kontrolllisten. Der Kochkurs am Samstag steht mit zwölf Gästen im Kalender.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w34/P3836NP



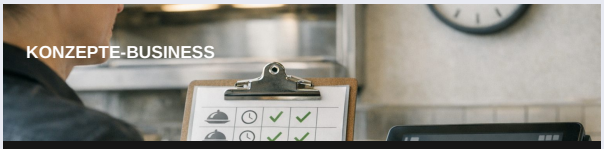
Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Turizm Güncel, TUI Care Foundation, EKAD, Umweltbundesamt. | Bild: GastroNews

Ein Umweltlogo ersetzt keinen Rundgang am Standort

Bei Betreiberwechseln verbinden Zertifikatsakte, Lageplan und Zuständigkeiten die Umweltzusage mit dem Betriebsalltag. Ein Lichtmast steht am Strandzugang, wenige Meter weiter liegt ein Abfallpunkt.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w34/BWGYGKV



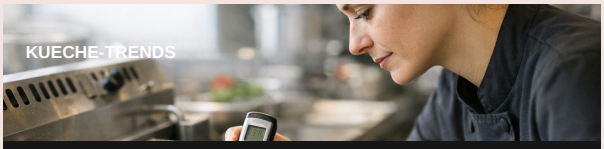
Text: GastroNews Redaktion | Quellen: PepsiCo, BMELH, LMIDV. | Bild: GastroNews

Das Verkaufsende muss auf jedem Bestellweg gelten

Eine Aktionsmatrix schließt zeitlich begrenzte Angebote in Kasse, Küche, App und Lieferplattformen zum selben Termin.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w34/D2QKF9G



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: LGL Bayern, AGES, Kantonales Labor Zürich. | Bild: GastroNews

Frittieröl hat keinen Freitagstermin

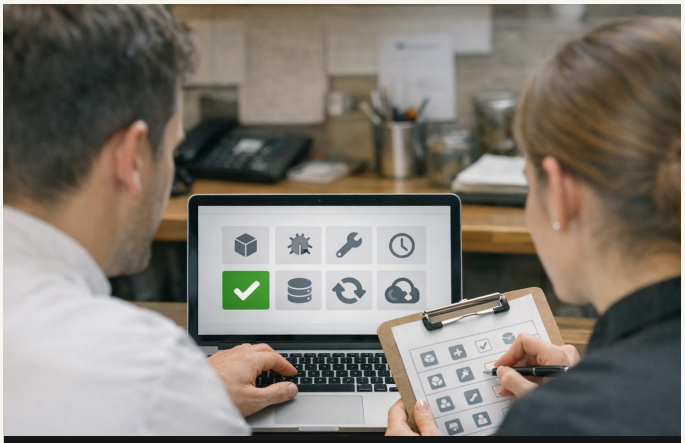
Zustand, Temperatur, Pflege und Messung geben Küchen einen belastbaren Ablauf für den Ölwechsel. Frittieröl verändert sich unter Hitze und Sauerstoff.

Text: GastroNews-Redaktion | Bild: GastroNews

WEITERLESEN UNTER:
gastronews.org/r/26w34/E39UF6D

TECHNOLOGIE

Eine zweite Person muss die App wiederherstellen können



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Restaurant Business, OWASP, BSI. | Bild: GastroNews

Ein enger Pilot prüft Quellstand, Zugänge, Export, Wiederherstellung und Rollback in einer getrennten Testumgebung.

Eine Inventur-App kennt zwölf Testartikel, liegt in einem betrieblichen Repository und läuft in einer getrennten Testumgebung. Ihre Erstellerin hat eine Woche frei. Eine zweite Person öffnet die Anleitung, findet den aktuellen Quellstand und startet die Anwendung.

Restaurant Business griff auf, wie KI-gestütztes Programmieren die Entscheidung zwischen Kaufsoftware und Eigenentwicklung verändert. Kleine interne Werkzeuge für Rezeptversionen, Warenzählungen oder Stationsaufgaben lassen sich dadurch schneller entwickeln. Rechte, Daten und Wiederherstellung bleiben Aufgaben des Betriebs.

Der Pilot arbeitet mit „Testtomate“, „Mustermehl“ und fiktiven Mengen. Eine Rezeptanwendung führt Testgerichte, eine kleine Schicht-App allgemeine Stationsaufgaben. Gäste-, Zahlungs- und Beschäftigtendaten liegen außerhalb des Piloten. Namen, Kontaktdaten, Dienstpläne, Arbeitszeiten und echte Kassenumsätze bleiben in den bestehenden Systemen.

Code, Konfigurationen und Sicherungen liegen in einem betrieblichen Konto mit dokumentiertem Speicherort. Die Betriebsleitung benennt eine fachlich verantwortliche Person und eine zweite Person für die technische Übergabe. Beide Rollen halten Freigaben, Zugänge und Wiederherstellung gemeinsam nach.

Das GastroNews-Arbeitsmodell führt fünf Aufgaben durch. Zuerst findet die zweite Person Repository, freigegebene Version, Installationsanleitung und Betriebsumgebung. Die Unterlagen führen sie bis zum Start der Anwendung. Danach entzieht sie einem eigens angelegten Testkonto den Zugang. Das Protokoll hält fest, dass Code, Pilotdaten und Administrationsbereich für dieses Konto gesperrt sind.

Im dritten Schritt exportiert die App ihre Pilotdaten in einem vereinbarten Format. Testrezeptnamen, künstliche Lagerartikel und Testaufgaben bleiben dadurch lesbar, auch wenn sich Personen im Team ändern. Der vierte Schritt stellt eine Sicherung in der getrennten Testumgebung wieder her. Version, Datenbestand und Funktionsumfang werden mit dem erwarteten Zustand abgeglichen.

Beginnt die Wiederherstellung um 10 Uhr und enthält die Testumgebung um 10:18 Uhr den erwarteten Bestand, beträgt die gemessene Wiederherstellungszeit 18 Minuten. Zum Schluss folgt ein Rollback nach einem fehlerhaften Update. Die zweite Person kehrt in derselben Testumgebung auf die zuletzt freigegebene Version zurück und dokumentiert Versionsnummer, Zeitpunkt und Ergebnis.

ANZEIGE

BOOKZUCK
RESERVATION | TICKETING | VOICEAI

Digitales Reservierungssystem für Restaurants und Bars.

Reservierungen und Tischplanung zentral verwalten.

bookzuck.de

PRAXIS / KONZEPTE-BUSINESS

Frühstückscatering beginnt mit der Übergabezeit



Text: GastroNews Redaktion | Quellen: Nation's Restaurant News, Denny's, ezCater, Bundesinstitut für Risikobewertung. | Bild: GastroNews

Eine Übergabe um 06.45 Uhr bestimmt Produktion, Packstation, Kaffee und Bestellschluss für den gesamten Auftrag.

01 Um 06.45 Uhr steht ein Frühstückscatering am Empfang eines Bürogebäudes. Dort werden 20 Portionen, Kaffee, Milchalternativen, Besteck und Sonderwünsche gegen den Auftrag geprüft. Die Übergabezeit verbindet Küche, Packstation, Transport und Aufbauort. Nation's Restaurant News berichtete im August über den nationalen Cateringstart von Denny's in den USA.

02 Denny's führt Frühstücksangebote, Bündel und individuell verpackte Mahlzeiten auf seiner Cateringseite. ezCater bildet den Bestellweg bei teilnehmenden Restaurants ab. Verfügbarkeit, Mindestwerte und Konditionen sind standortabhängige Anbieterangaben. Der US-Start liefert den Anlass für einen eigenen Testauftrag am jeweiligen Betrieb. Der GastroNews-Testauftrag lautet: Frühstück für 20 Personen, vollständige Übergabe um 06.45 Uhr am vereinbarten Aufbauort.

03 Von diesem Zeitpunkt führt der Zeitplan zurück über Ankunft und Abnahme, Transport oder Bereitstellung, finale Verpackung, Vollständigkeitskontrolle und Produktion. Heiße Komponenten erhalten eigene Produktionszeiten. Eiergerichte, warme Backwaren oder Kartoffelbeilagen folgen einem anderen Takt als Joghurt, Obst, Säfte und gekühlte Milch. Der Bon führt für jeden Arbeitsschritt eine Uhrzeit und eine verantwortliche Person.

04 Der Bestellschluss ergibt sich aus der längsten vorbereitenden Strecke. Einkauf, Personalstart, Kühlkapazität, Verpackung und Logistik liefern dafür die gemessenen Zeiten. Der Test zeigt, ob der Auftrag vor der regulären Öffnung gefertigt wird, eine frühe Zusatzschicht benötigt oder mit dem vorhandenen Frühstücksservice zusammenläuft.

05 Das Ergebnis mündet in ein buchbares Zeitfenster, das Wochentage, Personenzahl oder einen Frühzuschlag abbilden kann. Zwanzig Einzelboxen und vier Platten für je fünf Personen enthalten im Test dieselbe Portionszahl und haben denselben Übergabezeitpunkt. Einzelboxen bündeln Hauptbestandteil, Beilage und bei Bedarf Besteck oder Serviette für eine Person.

06 Platten bündeln Mengen und brauchen am Zielort eine klare Entnahme, passende Zangen, Teller und die Kennzeichnung von Sonderportionen. Der Vergleich erfasst Arbeitsminuten, Verpackungskosten, Temperatur, Fehlteile und Deckungsbeitrag je Variante. Die Messung der Arbeitszeit beginnt beim ersten Verpackungsgriff und endet bei der beschrifteten, abnahmebereiten Box oder Platte. Der Deckungsbeitrag rechnet Verkaufserlös abzüglich Wareneinsatz, Verpackung, zusätzlicher Arbeitszeit, Transport- oder Übergabekosten und Abschriften.



KI-Systeme und Software für betriebliche Abläufe.

Automatisierung, Kassensysteme und Reservierungslösungen.

MEHR ERFAHREN

ilass.com