

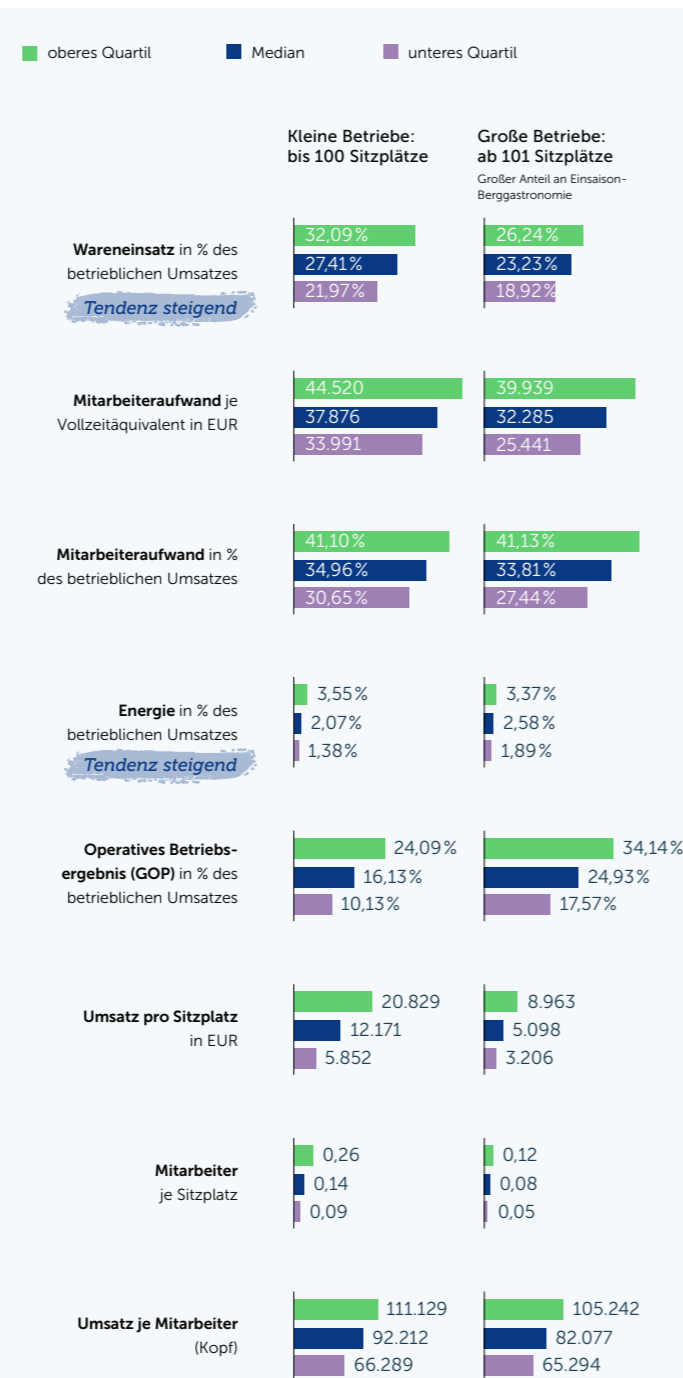
Zum Einstieg

WES	$\frac{\text{Wareneinsatz}}{\text{Erlöse}} \times 100$
VZÄ	Das Vollzeitäquivalent definiert die Anzahl der gearbeiteten Stunden, geteilt durch die übliche Arbeitszeit eines Vollzeit-Erwerbstätigen
Mitarbeiteraufwand je VZÄ	$\frac{\text{Personalkosten}}{\text{Anzahl VZÄ}}$
Cash Flow	Kennzahl hinsichtlich Ertragskraft des Betriebes, gibt an, über welche finanzielle Mittel der Betrieb über seine Aufwände hinaus – unter Berücksichtigung schon bestehender Fremdkapitalzinsen – verfügen kann.
GOP	Der GOP (Gross Operating Profit) ist das sogenannte operative Ergebnis, d.h. das Ergebnis nach Berücksichtigung aller Aufwände, die für den Betrieb der Geschäftstätigkeit notwendig sind. Nicht berücksichtigt sind in diesem Ergebnis die sog. Unternehmenseverheads (oder Aufwände des Gesamtunternehmens, Aufwände die Immobilie betreffend) wie Miete, Pacht, Leasing, Immobilienversicherungen, Abschreibungen, Finanzergebnis und Steuern vom Einkommen und Ertrag. Der GOP ist für die Messung des operativen Erfolgs von großer Bedeutung und wird in % der Betriebserlöse gesamt dargestellt.
GOP in %	$\frac{\text{GOP}}{\text{Betriebserlöse}} \times 100$
ESG	ESG steht für die Kriterien „Environment“ (Umwelt), „Social“ (Soziales) und „Governance“ (Unternehmensführung). Förderstellen und Banken werden künftig für das Betriebs-Rating sogenannte ESG-Berichte verlangen.
Personaleinsatz	$\frac{\text{Personalkosten}}{\text{Gesamterlöse}} \times 100$ = Lohnkosten und Lohnnebenkosten für Mitarbeiter im Verhältnis zu Gesamterlösen
Umsatz pro Mitarbeiter	$\frac{\text{Gesamterlöse}}{\text{Anzahl Mitarbeiter}}$ = Kennzahl für Produktivität
Umsatz pro Sitzplatz	$\frac{\text{Gesamterlöse}}{\text{Anzahl Sitzplätze}}$ = Kennzahl für Produktivität
Sitzplatzumschlag	$\frac{\text{verkaufte Cover}}{\text{Anzahl Sitzplätze}}$ = Kennzahl für Nachfrage
MA pro Sitzplatz (innen)	$\frac{\text{Anzahl Mitarbeiter}}{\text{Anzahl Sitzplätze}}$
Personalkosten pro MA (Köpfe)	$\frac{\text{Personalkosten gesamt}}{\text{Anzahl Mitarbeiter}}$
Personalkosten pro Sitzpl. (innen)	$\frac{\text{Personalkosten gesamt}}{\text{Anzahl Sitzplätze}}$
Produktivität Service: Abends (Gäste pro Mitarbeiter)	$\frac{\text{Gäste}}{\text{Mitarbeiter}}$
Produktivität Service: Frühstück (Gäste pro Mitarbeiter)	$\frac{\text{Gäste}}{\text{Mitarbeiter}}$
Produktivität Küche: mittags oder abends (Gäste pro Mitarbeiter)	$\frac{\text{Gäste}}{\text{Mitarbeiter}}$
operatives Betriebsergebnis (GOP)	Gesamterlöse – Gesamtaufwendungen = Gross Operating Profit
operatives Betriebsergebnis (GOP) in %	$\frac{\text{GOP}}{\text{Gesamterlöse}}$

Fitness-Check 2024 für die Gastronomie

Diese wichtigen Kennzahlen helfen Ihnen beim Einstieg oder im täglichen Betrieb. Mit aktuellen Benchmarkzahlen kann ich mich vergleichen und feststellen: Wo steht mein Betrieb im Vergleich zu anderen?

Die Prodingler Beratungsgruppe, die Österreichische Hotel- und Tourismusbank und Kohl > Partner halten sich an den Standard STAHR (Standard der Abrechnung für Hotels und Restaurants). Dieser basiert auf der Grundlage eines einheitlichen Berichtswesens für Hotels und Restaurants.



Gastro-Kennzahlen

	WES gesamt	Ø Konsumation / Gast	Umsatz / Mitarbeiter / Jahr
Fine-Dining / Haubenlokal	28 - 36%	€ 70 - 90	€ 90.000 - 110.000
Restaurant / Wirtshaus	28 - 36%	€ 22 - 34	€ 60.000 - 72.000
Landgasthaus gutbürgerlich	32 - 38%	€ 20 - 30	€ 55.000 - 65.000
System- und Ski-Gastronomie (Self-Service)	20 - 26%	€ 15 - 25	€ 85.000 - 100.000
Kaffeehäuser Café-Restaurant	26 - 30%	€ 8 - 16	€ 65.000 - 85.000
Café / Bar (Kommunikationsbetriebe)	20 - 25%	€ 6 - 14	€ 65.000 - 85.000

	Sitzplatzumschlag / Tag	Mitarbeiterkosten*	GOP
Fine-Dining / Haubenlokal	1,0 x / Tag (mittag/abend)	38 - 44%	2 - 13%
Restaurant / Wirtshaus	1,5 x / Tag (mittag/abend)	30 - 36%	8 - 18%
Landgasthaus gutbürgerlich	1,5 x / Tag (mittag/abend)	32 - 38%	10 - 20%
System- und Ski-Gastronomie (Self-Service)	-	28 - 37%	16 - 26%
Kaffeehäuser Café-Restaurant	6 - 15 x / Tag	36 - 42%	8 - 14%
Café / Bar (Kommunikationsbetriebe)	6 - 15 x / Tag	36 - 42%	12 - 18%

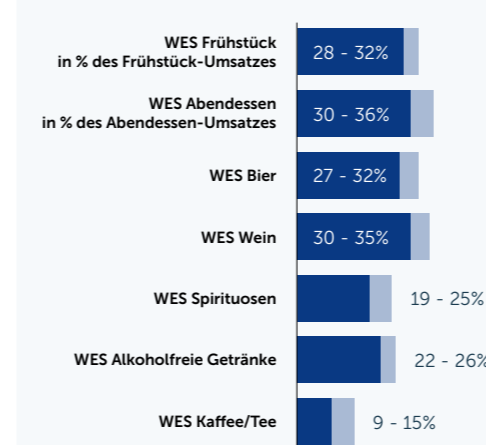
* oft ohne Unternehmerlohn (oft Einzelunternehmer)

ESG-Übersicht*

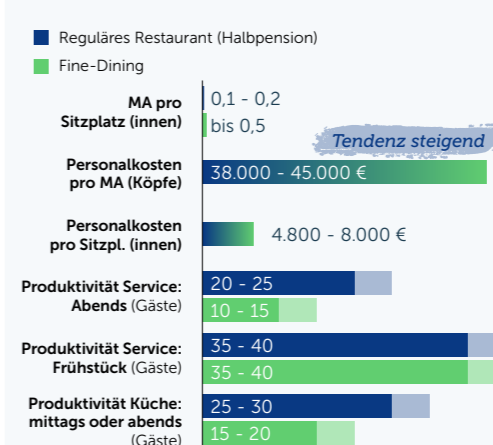
Berechnung	Berechnung
Weibliche Führungskräfte	Anteil weibliche Führungskräfte inkl. Stellvertretung Gesamtanzahl Führungskräfte x 100 %
Investitionen in Beschäftigte	Aufwendungen für Wohnen, Schulungen und fringe
ESG-Lieferkette	Anzahl Lieferanten < 100 km Anzahl Lieferanten gesamt x 100 % ESG-Zertifizierung vorhanden ja/nein

* Die nachfolgenden KPIs sind für die künftigen Betriebsauswertungen von besonderem Interesse. Es handelt sich hierbei um einen Ausblick auf den nächsten Fitness-Check, da die entsprechenden Kennzahlen erst erhoben werden.
** Restmüll und Bioabfälle werden oft in Litern gemessen und abgerechnet. Hier könnten sich bei der Umrechnung bzw. Darstellung in kg noch Herausforderungen ergeben.

Wareneinsätze



Mitarbeiterkennzahlen



Jahresumsatz in Mio. €	Fremdkapitalquote	Eigenkapitalquote	Ergebnis vor Steuern
bis 0,3	86,56 %	12,74 %	10,74 %
0,3-0,5	81,65 %	17,22 %	10,10 %
0,5-1	76,96 %	22,13 %	12,20 %
1-2	67,14 %	31,43 %	12,45 %
2-4	65,63 %	32,50 %	9,29 %
4-7	66,08 %	30,82 %	5,88 %
über 7	64,48 %	31,72 %	5,37 %

Alle Kennzahlen wurden nach bestem Wissen und Gewissen ausgewertet und aufbereitet, Druckfehler und Irrtümer sind jedoch vorbehalten. Überschneidungen zwischen OeHT-, Prodingler- und Kohl > Partner Betrieben sind nicht ausgeschlossen, aber statistisch vernachlässigbar. In den zugrunde liegenden Betriebsdaten können vereinzelt noch Covid-Förderungen enthalten sein. Alle Beträge netto.

Quelle: OeHT Zahlen – Gastronomie, Prodingler- und Kohl > Partner Benchmarks | Datenbasis 2022
Datenbasis: Insgesamt rund 250 OeHT, Prodingler- und Kohl > Partner Betriebe (Sitzplätze exkl. Terrassenplätze)