

Umsatz, Wareneinsatz & Personalkosten planen & steuern



Online-Workshop mit
EDITH ROEBERS

Donnerstag, 17.10.2024, 10 - 14 Uhr



erfolgreich: GASTRO



AGENDA

Lade hier deine Downloads zum Online-Seminar herunter:



<https://edith-roebers.com/downloads-kennzahlen/>

- 10 h Kennzahlen, warum eigentlich
- Branchenübliche Kennzahlen & BWA
- 11 h Umsatz
- Wareneinsatz
- 12 h Personalkosten
- 13 h Produktivität
- Wie geht es weiter...
- 14 h Ende

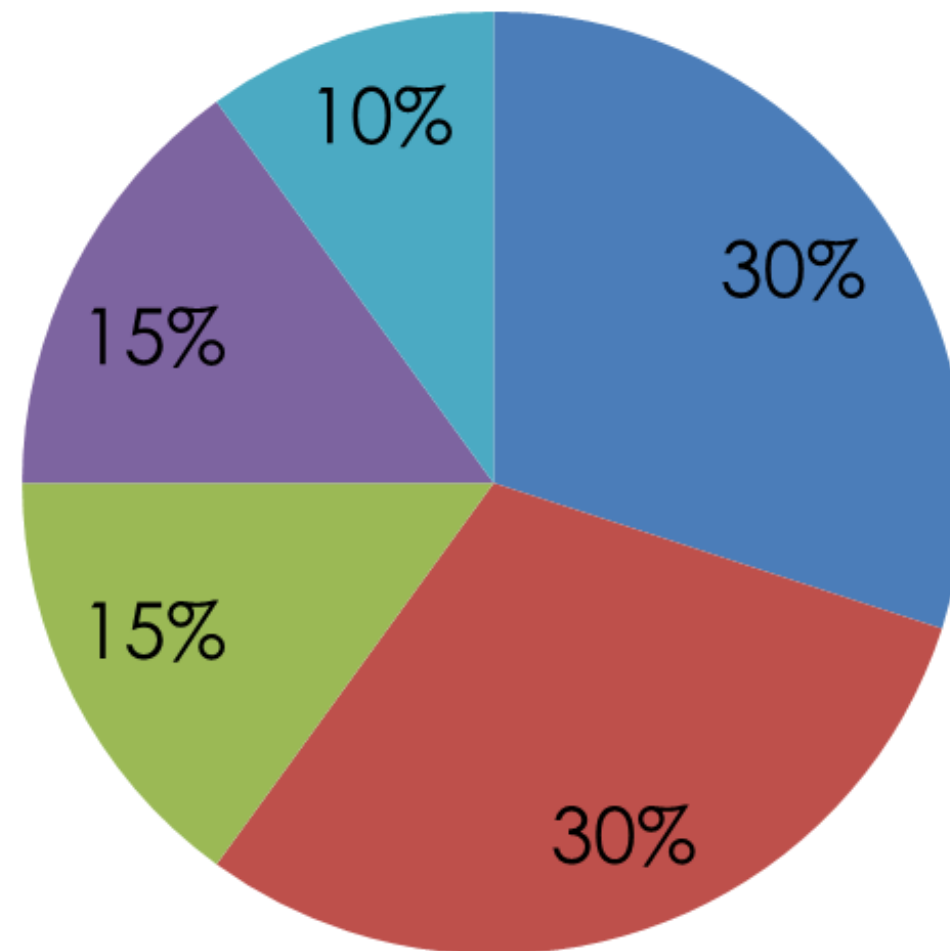


KENNZAHLEN

Warum eigentlich?

BRANCHENÜBLICHE KENNZAHLEN

Der netto Umsatz ist immer 100 %. Davon gehen alle Kosten weg.
Was übrig bleibt ist das Betriebsergebnis.



- Wareneinsatz
- Personalkosten
- Raumkosten
- Sonstige Kosten
- Betriebsergebnis

Das ist ein Beispiel.
Die Kennzahlen variieren
sehr nach Betriebstyp.

A top-down view of various grains and legumes in white bowls and metal scoops on a white surface. The items include red kidney beans, chickpeas, lentils, rice, and other grains. The text is overlaid in the center in a bold, purple font.

**“WAS GEMESSEN WIRD,
VERBESSERT SICH”**

Peter Drucker, US-Ökonom

BWA

Betriebswirtschaftliche Auswertung

40223/45926/2013 RöWü GmbH		Kanzlei-Rechnungswesen pro V.3.2 Kurzfristige Erfolgsrechnung Mai 2013 - Handelsrecht SKR 04 BWA-Nr. 2 BWA-Form Individuelle BWA					
Bezeichnung	Mai/2013	%	%	%	%	Jan/2013 - Mai/2013	%
① Umsatzerlöse	80.044,26	100,00				364.012,39	100,00
Best. Verdg. FE/UE	0,00					0,00	
Gesamtleistung	80.044,26	100,00	130,32	352,08		364.012,39	100,00
② Mat./Wareneinkauf	17.768,09	22,20	28,93	78,15	100,00	79.730,25	21,90
Rohertrag	62.276,17	77,80	101,39	273,93	350,49	284.282,14	78,10
So. betr. Erlöse	0,00					0,00	
Betriebl. Rohertrag	62.276,17	77,80	101,39	273,93	350,49	284.282,14	78,10
Kostenarten:							
③ Personalkosten	22.734,65	28,40	37,01	100,00		122.112,05	33,55
④ Miete	14.163,87	17,70	23,06	62,30		72.500,00	19,92
Betriebskosten	3.961,50	4,95	6,45	17,42		19.593,71	5,38
Reinigung	1.536,49	1,92	2,50	6,76		8.126,74	2,23
Instandhltg. Räume	0,00					0,00	
Betriebl. Steuern	0,00					0,00	
Versich./Beiträge	1.340,64	1,67	2,18	5,90		3.615,19	0,99

UMSATZ

Umsatz brutto - Mehrwertsteuer = Umsatz netto

Speisen & Getränke im Haus

119 % - 19 % = 100 %

UMSATZ

Anzahl Gäste x € pro Gast = Umsatz

- Umsatz pro Gast = Durchschnittsbö
- Umsatz pro Artikel --> Artikelstatistik, Warengruppen
- Umsatz pro Zeitraum: Jahr, Monat, Tag, Stunde
- Umsatz pro Kellner

UMSATZ PLANEN



Ausgangssituation: BWA 2024



Ziel 2025 definieren



Wie? Massnahmen planen

Break Even Umsatz, Umsatz pro Monat, Umsatz pro Tag, Anzahl Gäste,
Durchschnittsbon

DURCHSCHNITTSBON =
UMSATZ / ANZAHL GÄSTE

MASSNAHMEN

MARKETING

Was kannst du tun, damit mehr Gäste kommen?

- Treueprogramm
- Einladung zu Specials
- Anzeigen, Banner, Events
- Werbung auf Instagram

VERKAUF

Was kannst du tun, damit du pro Gast mehr verkaufst?

- Preise erhöhen
- Challenge
- Verkaufsgespräch strukturieren

UMSATZ STEUERN

- 1 Durchschnittsböden täglich tracken
- 2 Abweichungen analysieren
- 3 Trainieren
- 4 Erfolge feiern - Perspektiven bieten
- 5 Nie damit aufhören

Motivation!

Wie du mit
deinem Team
einfach mehr
verkaufst!



EDITH ROEBERS

Online-Workshop mit

Mittwoch. 24.10.2024, 9.30 - 17 Uhr
live in München



erfolgreich: GASTRO



+++ ESPRESSO-CHALLENGE +++

in 21 Tagen mit mehr Spaß im Team zu mehr glücklichen Gäste und zu mehr Umsatz



4. bis 25. Nov. 2024

4 Online Calls, jeweils 9 - 10 h



in deinem Betrieb



4. November



11. November



grandiose Online-Community



18. November



25. November

JETZT RESERVIEREN



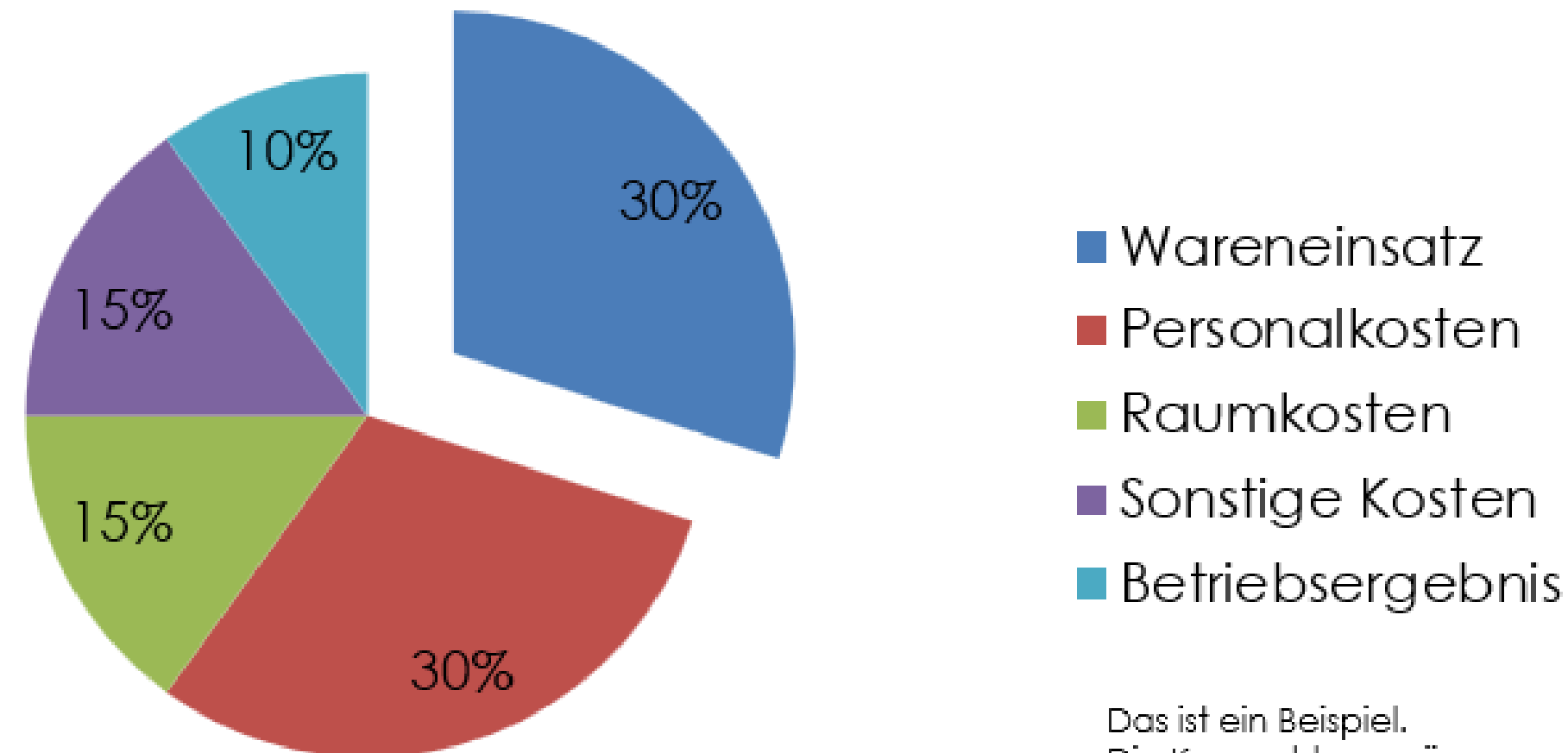
If you can dream it,
you can make it!

Walt Disney



WARENEINSATZ

Der netto Umsatz ist immer 100 %. Wenn davon 30 % für die Ware ausgegeben wird bleibt 70 % Deckungsbeitrag übrig, davon 60 % Gemeinkosten und 10 % Gewinn.



- Wareneinsatz
- Personalkosten
- Raumkosten
- Sonstige Kosten
- Betriebsergebnis

Das ist ein Beispiel.
Die Kennzahlen variieren
sehr nach Betriebstyp.

WARENEINSATZ BWA

Umsatz netto

**Summe aller Lieferantenrechnungen =
Wareneinsatz in Euro**

WARENEINSATZ

Pro Artikel oder pro Zeitraum

€

Anzahl Artikel x Einkaufspreis pro Artikel =
Wareneinsatz in Euro

%

Anteil Wareneinsatz vom netto Umsatz =
Wareneinsatz in Prozent

Formel: $WE \text{ €} / \text{Umsatz netto} \times 100$

Beispiel: $\text{€ } 10.000 \text{ WE} / \text{€ } 33.000 \text{ Umsatz netto} \times 100 = 33 \%$

WARENEINSATZ PLANEN

Ziel: x Prozent des netto Umsatzes

Einflussfaktoren:

- Food : Beverage
- Klasse oder Masse
- Kunst oder Standard
- Regional oder Exotisch
- Bio oder Discount
- Frisch oder Konvenient
- Lagerkapazität
- Einkaufspreise

WARENEINSATZ STEUERN



Wareneinsatz pro Artikel kalkulieren

- rezeptieren
- kalkulieren
- fotografieren
- Zubereitungsanleitung
- portionieren: messen, wiegen, dosieren
- Mitarbeiter*Innen trainieren

WARENEINSATZ STEUERN



Verkaufspreise kalkulieren
nach der Deckungsbeitragsmethode

Formel:

Wareneinsatz + Deckungsbeitrag + Gewinnzuschlag + Mehrwertsteuer
= Verkaufspreis



WARE X 3, 4 oder 5

DECKUNGSBEITRAG

Der Deckungsbeitrag ist die Differenz von Umsatz und den variablen Kosten. Er dient also zur Deckung der fixen Kosten.

Formel:

Umsatz - Wareneinsatz = Deckungsbeitrag

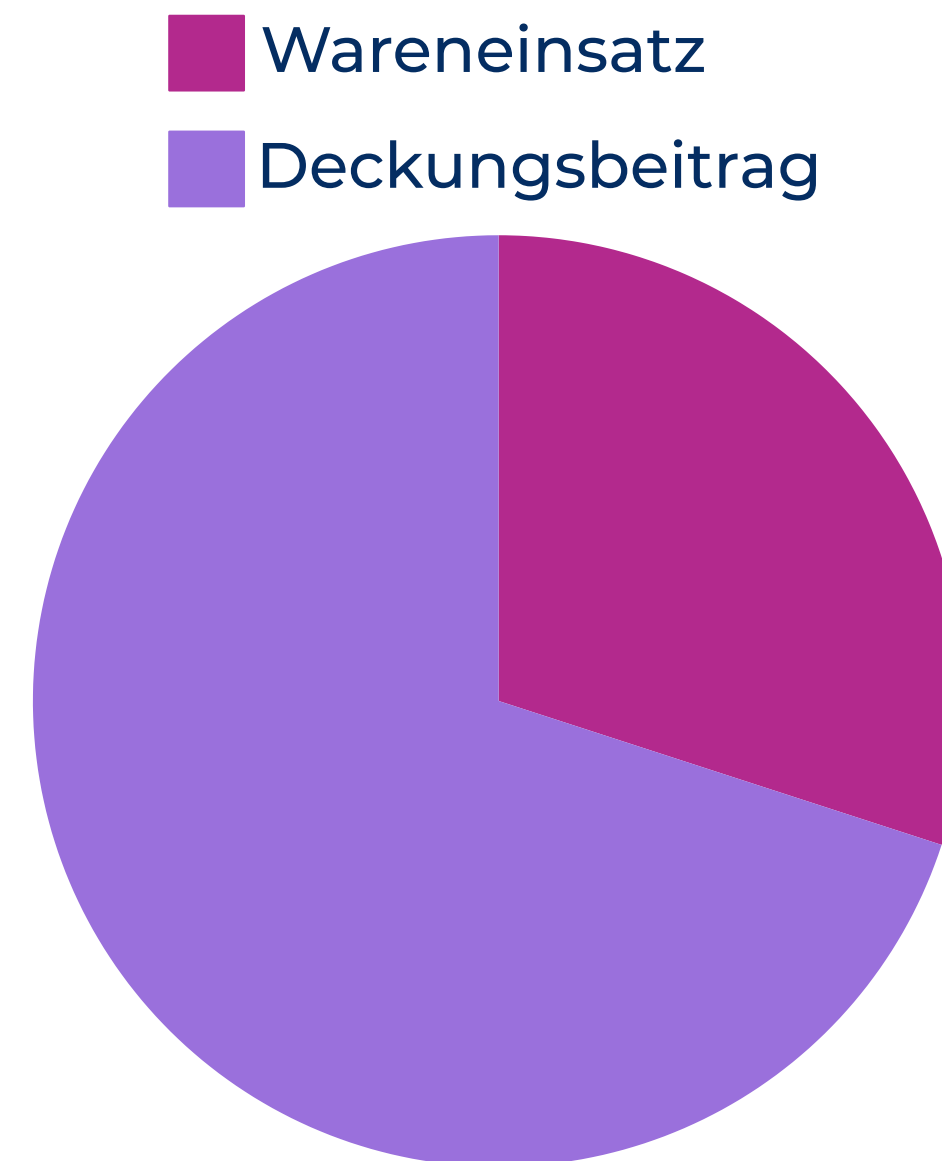
Beispiel:

10 € netto Umsatz - 3 € Wareneinsatz = 7 € Deckungsbeitrag

Deckungsbeitragsmethode

- Wareneinsatz
- Deckungsbeitrag
- Gewinn
- Mehrwertsteuer

- *Verkaufshäufigkeit*



Schritt 1:

Wir berechnen wieviel Deckungsbeitrag für alle Artikel in einer Warengruppe notwendig sind.

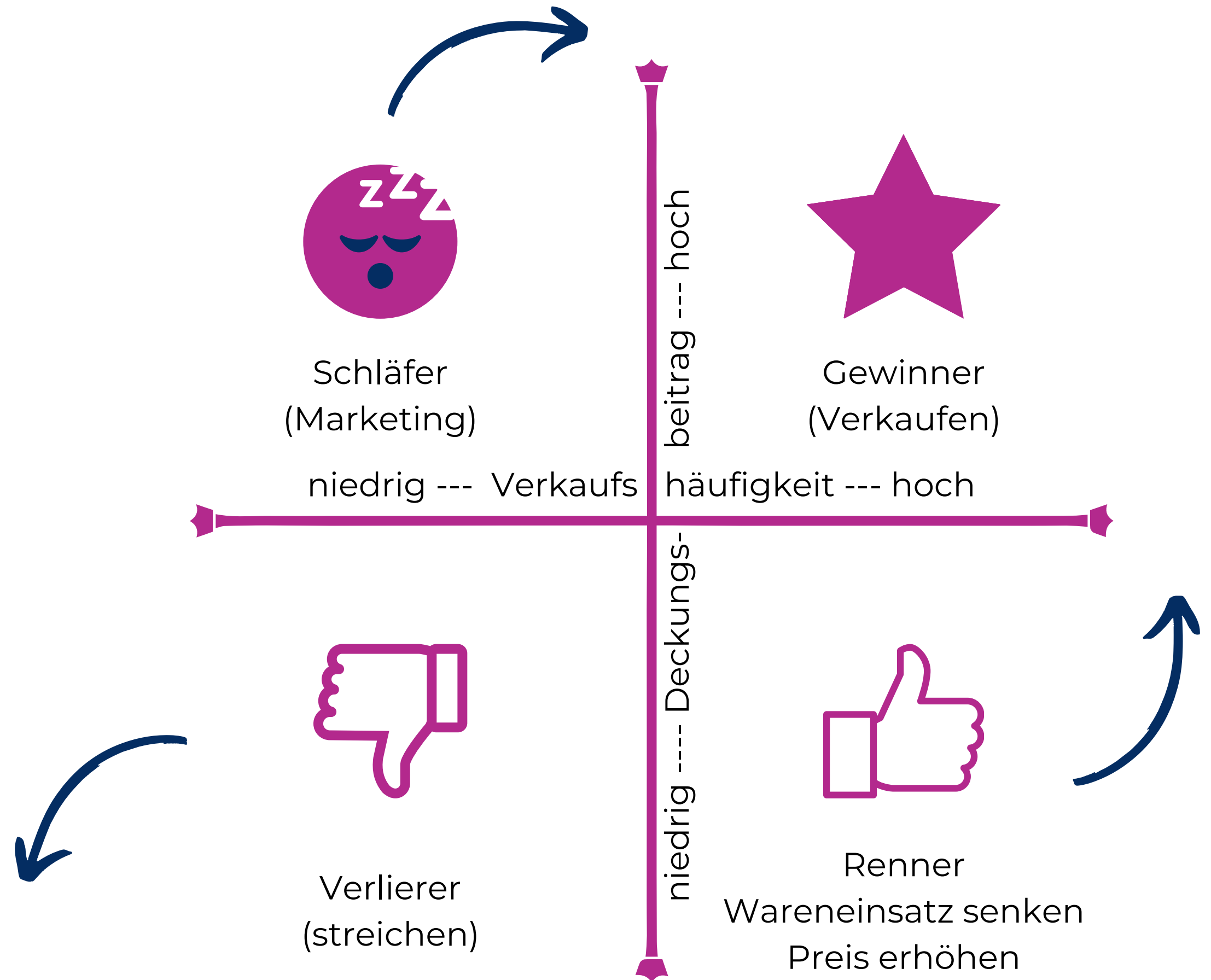
Schritt 2:

Wir kategorisieren das Sortiment in Gewinner, Verlierer, Schläfer und Renner

Schritt 3:

Wir definieren das Sortiment systematisch neu und kalkulieren die Verkaufspreise garantiert gewinnbringend.

Sortiments-Diagnose



WARENEINSATZ STEUERN

3

Optimiere deine Abläufe

- Inventur
- Mindestbestellmengen
- Bestellrhythmen
- Warendisposition
- Warenannahme
- FiFo
- Abfallmanagement



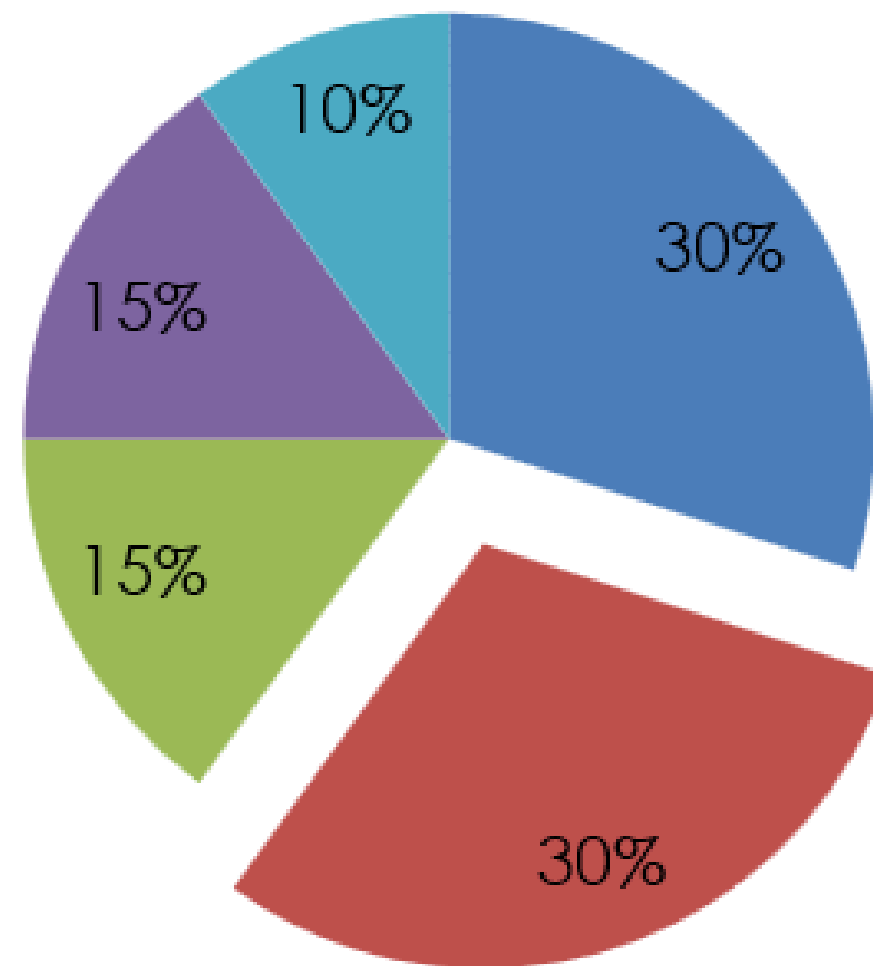
WARUM WENIGER SORTIMENT GARANTIERT MEHR IST

www.edith-roebbers.com/warum-weniger-sortiment-garantiert-mehr-ist



<p>white wines Deluc Light-bodied and fresh (France) £9.95 £2.50 Chenin Blanc, Sediba Refreshing, crisp and dry (South Africa) £10.95 £2.85 Sauvignon, Moon Valley Clear cut and pure (Chile) £11.95 £2.95 Pinot Grigio, Trebbiano Venezia Elegant and dry (Italy) £12.95 £3.30 red wines Deluc Medium soft and smooth (France) £9.95 £2.50 Shiraz, Snake Creek Soft and savoury (Australia) £10.95 £2.85 Merlot, Moon Valley Mouthfilling creaminess (Chile) £11.95 £2.95 Rioja, Aradon Warm, ripe and velvety (Spain) £12.95 £3.30 rosé Obikwa Light and ripe (South Africa) £11.95 £2.95 Pinot Grigio Rosé Soft summer fruit (Italy) £12.95 £3.30 fizz Cava, Condasa Blanca (Spain) £11.95 £2.95 Champagne, Carré-Perseval (France) £12.95 £3.30</p>	<p>spirits 25ml shot Whisky, Gin, Vodka, Bacardi £2.00 Mixers 70p soft drinks Freshly Squeezed Orange Juice £1.95 Fruit Juices Apple, Pineapple £1.20 Cranberry, Mango, Passionfruit £1.50 Mineral Water (still or sparkling) £2.95 bottle £1.00 glass Cola; Diet Cola; Lemonade £1.10 Mug of Filter Coffee £1.10 Mug of Tea Regular Ceylon, Green, Jasmine, Peppermint, Camomile, Earl Grey £1.10 soups Hot and Sour Soups with Lime Leaves, Lemon Grass and Coriander Mushroom Tom Yum £2.25 Chicken Tom Yum £2.60 Prawn Tom Yum £2.75</p>	<p>starters Vegetable Rolls Barbecued, Beancurd on a skewer, with a Peanut Dip £2.75 Beancurd Satay Barbecued, Beancurd on a skewer, with a Peanut Dip £2.75 Crispy Wontons Deep-fried Wontons filled with minced Chicken and Prawns. Served with Sweet & Sour Sauce £2.75 Sweetcorn Cake Deep-fried spicy Corn Patties with Sweet & Sour Sauce and ground Peanut £2.75 Thai Dim Sum Steamed Wonton Skins filled with minced Pork, Prawn and Water Chestnuts with Soy and Ginger Sauce £2.95 Pacific Rolls Prawns wrapped in Pilo Pastry, deep-fried. Served with Sweet & Sour Sauce and Coriander Tord Man Deep-fried spicy Cod & Prawn Fishcakes with Sweet & Sour Sauce and ground Peanut £2.95 Chicken Satay Chunks of barbecued Chicken on a skewer with Peanut Dip £4.50 Barbecued Prawns King Prawns served with spicy Pepper Tree Sauce £2.95 Sesame Prawn Toast Minced Prawn and Chicken, with Sesame Seeds on Toast. Served with Sweet and Sour Sauce and ground Peanut £2.95 All ingredients are GM free Service is not included in your bill A discretionary charge of 10% will be added for tables of eight and over If you have allergies or need information on any ingredients used in our meals, please ask your server.</p>	<p>noodles Pad Thai Noodles (Prawn) The original Thai Noodle, stir-fried with Egg, Sweet Radish, Tamarind Sauce, Beanaprot, Spring Onion, Peanut, Chilies and King Prawns £5.65 Pad Thai Noodles (Chicken) The original Thai Noodle, stir-fried with Egg, Sweet Radish, Tamarind Sauce, Beanaprot, Spring Onion, Peanut, Chilies and Chicken £5.65 Big Tum Vegetable Noodles Thick yellow Noodles, stir-fried with Beef, fresh Chilies, and topped with Sweet Basil £5.50 Big Tum Chicken Noodles Thick yellow Noodles, stir-fried with Chicken, fresh Chilies, and topped with Sweet Basil £5.65 Big Tum Beef Noodles Thick yellow Noodles, stir-fried with Beef, fresh Chilies, and topped with Sweet Basil £5.65 Big Tum Prawn Noodles Thick yellow Noodles, stir-fried with King Prawns, fresh Chilies, and topped with Sweet Basil £5.65 Chicken Stir-fry with Garlic, fresh Chilies, Soy Sauce, Sweet Basil, Red and Green Peppers £4.50 Chicken with Ginger with Ginger, Chinese Mushroom, Spring Onion and Garlic £4.50 Pork Fillet with Long Bean, fresh Chilies, Sweet Basil and Thai Chili Sauce £4.50 Beef Stir-fry with Oyster Sauce, Onion, Red and Green Peppers and Cashew Nuts £4.50 Prawn Stir-fry with Garlic, Soy Sauce, Spring Onion, Bamboo Shoots, Beanaprot & Ginger £4.75 Seafood Stir-fry with Squid, Green Lipped Mussel, Crab Claw and Prawns, in a Marinade of Garlic, Fresh Chilies, Lemon Juice and Coriander £4.65 Yellow Chicken Curry Made with Yellow Chilies, Potato, Coconut Milk and served with Cucumber Pickle (mid) £4.50 Green Chicken Curry Simmered with Coconut Milk, Thai Aubergine, Lime Leaves and Sweet Basil (medium hot) £4.50 Massaman Chicken Curry Simmered with Coconut Milk, Peanut and Potato (medium hot) £4.50 Red Beef Curry A creamy Thai Curry cooked with Coconut Milk, Bamboo Shoots and Sweet Basil (medium hot) £4.50 Green Beef Curry Simmered with Coconut Milk, Thai Aubergine, Lime Leaves and Sweet Basil (medium hot) £4.50 Green Prawn Curry Simmered with Coconut Milk, Thai Aubergine, Lime Leaves and Sweet Basil (medium hot) £4.50 rice Steamed Rice £1.60 Coconut Rice £1.85 Vegetable Fried Rice £2.50</p>	<p>curries Red Vegetable Curry Mixed fresh Vegetables cooked with Coconut Milk, Bamboo Shoots and Sweet Basil. Beancurd optional (medium hot) £4.30 Green Vegetable Curry Mixed fresh Vegetables cooked with Coconut Milk, Bamboo Shoots and Sweet Basil. Beancurd optional (medium hot) £4.30 Pepper Tree Curry A Vegetable Curry with Thai Aubergine, Krachai, fresh Chilies, Lime Leaves and Sweet Basil (hot) £4.30 Red Chicken Curry A creamy Thai Curry cooked with Coconut Milk, Bamboo Shoots and Sweet Basil (medium hot) £4.50 Yellow Chicken Curry Made with Yellow Chilies, Potato, Coconut Milk and served with Cucumber Pickle (mid) £4.50 Massaman Chicken Curry Simmered with Coconut Milk, Peanut and Potato (medium hot) £4.50 Red Beef Curry A creamy Thai Curry cooked with Coconut Milk, Bamboo Shoots and Sweet Basil (medium hot) £4.50 Green Beef Curry Simmered with Coconut Milk, Thai Aubergine, Lime Leaves and Sweet Basil (medium hot) £4.50 Green Prawn Curry Simmered with Coconut Milk, Thai Aubergine, Lime Leaves and Sweet Basil (medium hot) £4.50</p>	<p>side salads Papaya Salad Shredded Green Papaya, dried Shrimp, ground Peanut in a Garlic, Chili and Lemon Dressing £4.30 Spicy Chicken Salad Chicken Pieces marinated with Chili Sauce, Lemon Grass, Lime Leaves and Shallots £4.30 Pepper Tree Salad Marinated and grilled slices of Beef, with Lemon Juice, Coriander, Spring Onion and fresh Chilies £4.30 Seafood Salad Squid, Green-Lipped Mussel, Crab Claw and Prawns, in a Marinade of Garlic, Fresh Chilies, Lemon Juice and Coriander £4.65 sweet things Yellow Beancake Home-made Thai Beancake served warm with Vanilla Ice Cream £2.95 Bananas in Coconut Milk Sliced Bananas in warm Coconut Milk £2.50 Sticky Rice with Mango £2.95 Ice Cream Vanilla, Chocolate, Stem Ginger £2.50 Mango Sorbet £2.50 Takeaways available Opening times: Monday 12-3pm £ 9-10.30pm Tuesday-Friday 12-3pm & 6-11pm Saturday 12-3pm Sunday 12-3pm</p>	<p>white wines Deluc Light-bodied and fresh (France) £9.95 £2.50 Chenin Blanc, Sediba Refreshing, crisp and dry (South Africa) £11.95 £2.85 Sauvignon, Moon Valley Clear cut and pure (Chile) £11.95 £2.95 Pinot Grigio, Trebbiano Venezia Elegant and dry (Italy) £12.95 £3.30 red wines Deluc Medium soft and smooth (France) £9.95 £2.50 Shiraz, Snake Creek Soft and savoury (Australia) £10.95 £2.85 Merlot, Moon Valley Mouthfilling creaminess (Chile) £11.95 £2.95 Rioja, Aradon Warm, ripe and velvety (Spain) £12.95 £3.30 rosé Obikwa Light and ripe (South Africa) £11.95 £2.95 Pinot Grigio Rosé Soft summer fruit (Italy) £12.95 £3.30 fizz Cava, Condasa Blanca (Spain) £11.95 £2.95 Champagne, Carré-Perseval (France) £12.95 £3.30</p>	<p>spirits 25ml shot Whisky, Gin, Vodka, Bacardi £2.00 Mixers 70p soft drinks Freshly Squeezed Orange Juice £1.95 Fruit Juices Apple, Pineapple £1.20 Cranberry, Mango, Passionfruit £1.50 Mineral Water (still or sparkling) £2.95 bottle £1.00 glass Cola; Diet Cola; Lemonade £1.10 Mug of Filter Coffee £1.10 Mug of Tea Regular Ceylon, Green, Jasmine, Peppermint, Camomile, Earl Grey £1.10 soups Hot and Sour Soupe with Lime Leaves, Lemon Grass and Coriander Mushroom Tom Yum £2.25 Chicken Satay Chunks of barbecued Chicken on a skewer with Peanut Dip £4.50 Barbecued Prawns King Prawns served with spicy Pepper Tree Sauce £2.95 Sesame Prawn Toast Minced Prawn and Chicken, with Sesame Seeds on Toast. Served with Sweet and Sour Sauce and ground Peanut £2.95 All ingredients are GM free Service is not included in your bill A discretionary charge of 10% will be added for tables of eight and over If you have allergies or need information on any ingredients used in our meals, please ask your server.</p>	<p>noodles Pad Thai Noodles (Prawn) The original Thai Noodle, stir-fried with Egg, Sweet Radish, Tamarind Sauce, Beanaprot, Spring Onion, Peanut, Chilies and King Prawns £5.65 Pad Thai Noodles (Chicken) The original Thai Noodle, stir-fried with Egg, Sweet Radish, Tamarind Sauce, Beanaprot, Spring Onion, Peanut, Chilies and Chicken £5.65 Big Tum Vegetable Noodles Thick yellow Noodles, stir-fried with Beef, fresh Chilies, and topped with Sweet Basil £5.50 Big Tum Chicken Noodles Thick yellow Noodles, stir-fried with Chicken, fresh Chilies, and topped with Sweet Basil £5.65 Big Tum Beef Noodles Thick yellow Noodles, stir-fried with Beef, fresh Chilies, and topped with Sweet Basil £5.65 Big Tum Prawn Noodles Thick yellow Noodles, stir-fried with King Prawns, fresh Chilies, and topped with Sweet Basil £5.65 Chicken Stir-fry with Garlic, fresh Chilies, Soy Sauce, Sweet Basil, Red and Green Peppers £4.50 Chicken with Ginger with Ginger, Chinese Mushroom, Spring Onion and Garlic £4.50 Pork Fillet with Long Bean, fresh Chilies, Sweet Basil and Thai Chili Sauce £4.50 Beef Stir-fry with Oyster Sauce, Onion, Red and Green Peppers and Cashew Nuts £4.50 Prawn Stir-fry with Garlic, Soy Sauce, Spring Onion, Bamboo Shoots, Beanaprot & Ginger £4.75 Seafood Stir-fry with Squid, Green Lipped Mussel, Crab Claw and Prawns, in a Marinade of Garlic, Fresh Chilies, Lemon Juice and Coriander £4.65 Yellow Chicken Curry Made with Yellow Chilies, Potato, Coconut Milk and served with Cucumber Pickle (mid) £4.50 Green Chicken Curry Simmered with Coconut Milk, Thai Aubergine, Lime Leaves and Sweet Basil (medium hot) £4.50 Massaman Chicken Curry Simmered with Coconut Milk, Peanut and Potato (medium hot) £4.50 Red Beef Curry A creamy Thai Curry cooked with Coconut Milk, Bamboo Shoots and Sweet Basil (medium hot) £4.50 Green Beef Curry Simmered with Coconut Milk, Thai Aubergine, Lime Leaves and Sweet Basil (medium hot) £4.50 Green Prawn Curry Simmered with Coconut Milk, Thai Aubergine, Lime Leaves and Sweet Basil (medium hot) £4.50</p>	<p>side salads Papaya Salad Shredded Green Papaya, dried Shrimp, ground Peanut in a Garlic, Chili and Lemon Dressing £4.30 Spicy Chicken Salad Chicken Pieces marinated with Chili Sauce, Lemon Grass, Lime Leaves and Shallots £4.30 Pepper Tree Salad Marinated and grilled slices of Beef, with Lemon Juice, Coriander, Spring Onion and fresh Chilies £4.30 Seafood Salad Squid, Green-Lipped Mussel, Crab Claw and Prawns, in a Marinade of Garlic, Fresh Chilies, Lemon Juice and Coriander £4.65 sweet things Yellow Beancake Home-made Thai Beancake served warm with Vanilla Ice Cream £2.95 Bananas in Coconut Milk Sliced Bananas in warm Coconut Milk £2.50 Sticky Rice with Mango £2.95 Ice Cream Vanilla, Chocolate, Stem Ginger £2.50 Mango Sorbet £2.50 Takeaways available Opening times: Monday 12-3pm £ 9-10.30pm Tuesday-Friday 12-3pm & 6-11pm Saturday 12-3pm Sunday 12-3pm</p>
---	--	--	---	---	---	---	--	---	---

PERSONALKOSTEN



- Wareneinsatz
- Personalkosten
- Raumkosten
- Sonstige Kosten
- Betriebsergebnis

Das ist ein Beispiel.
Die Kennzahlen variieren
sehr nach Betriebstyp.

PERSONALKOSTEN

Personalkosten in € =

- Personalkostenarten pro Zeitraum
- Anzahl MA-h x € / MA-h

Personalkosten % =

Personalkosten in € : netto Umsatz x 100

PERSONALKOSTEN

Personalkostenarten

- Lohn & Gehalt
- Sozialversicherungen: AA, KK, RV, SolZ
- Lohnsteuer
- Lohnfortzahlung bei Krankheit
- Einarbeitung, Doppelbesetzung
- Zeit für Fortbildung, Meetings etc.
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Boni, Incentives
- Abfindung
- Uniform
- Personalesen ...

WIE STEUERST DU DIE PERSONALKOSTEN

???

1. Anzahl Stunden

2. Kosten pro Stunde

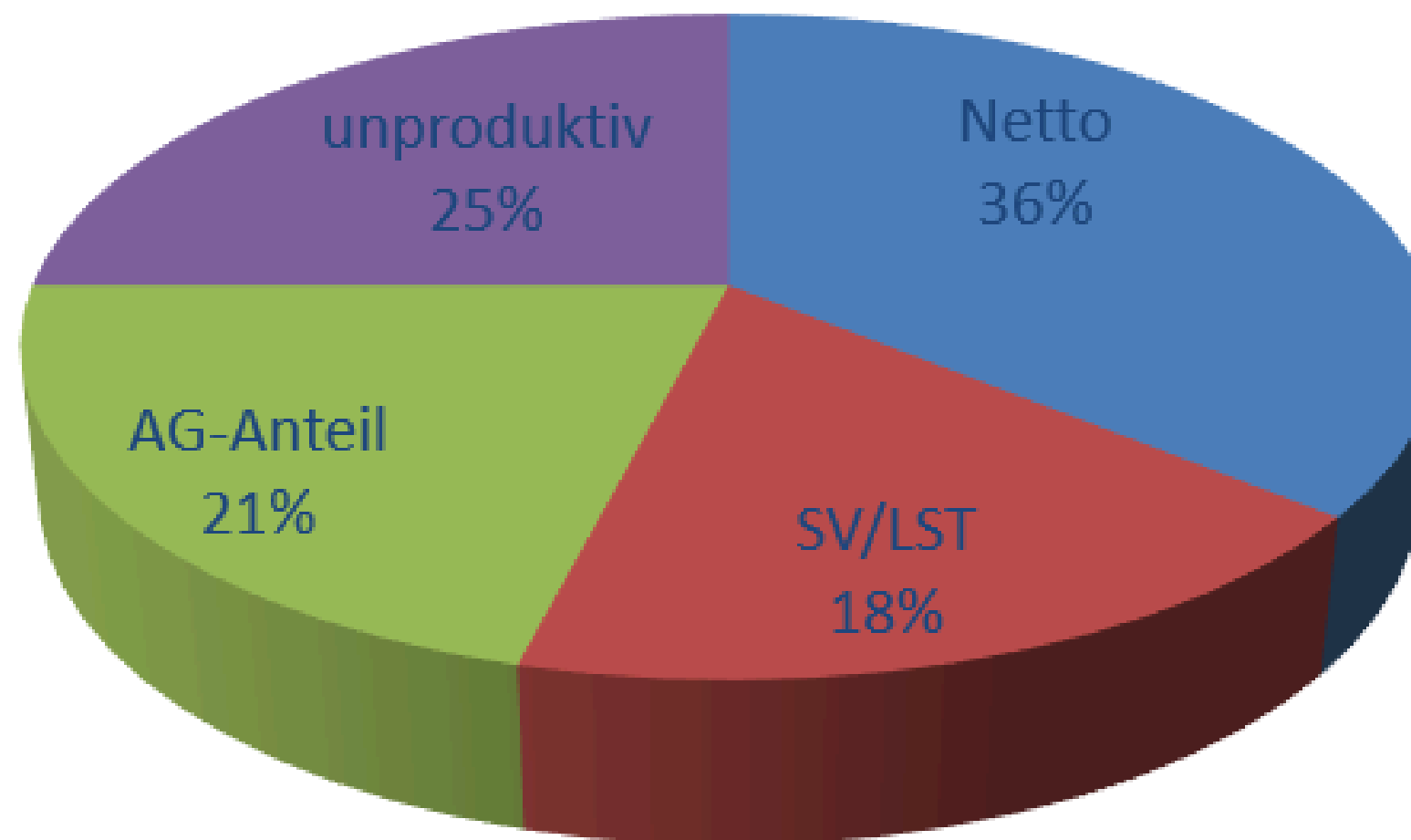
3. Produktivität pro MA-h

**KOSTEN PRO STUNDE:
PERSONALKOSTEN / ANZAHL
GEARBEITETE STUNDEN**

24.000 € / 1.000 h = € 24 / MA-h

PERSONALKOSTEN

Personalkosten pro Stunde



Die Angaben basieren auf Circa-Werte und können pro Mitarbeiter variieren.

PRODUKTIVITÄT =

eine Kennzahl, die das Verhältnis zwischen produzierten Gütern / Dienstleistungen und den dafür benötigten Produktionsfaktoren beschreibt.

PRODUKTIVITÄT € - ist

Beispiel:

80.000 € brutto Umsatz pro Monat geteilt durch
1.000 gearbeitete Stunden =
ca. 80 € Umsatz pro Mitarbeiterstunde

PRODUKTIVITÄT € - soll

Beispiel:

24 € Kosten pro MA-h = 35 % PK vom netto Umsatz

$$€ 24 / 35 \% \times 119 \% =$$

ca. 80 € Umsatz pro Mitarbeiterstunde

$$\text{PRODUKTIVITÄT} = \frac{\text{UMSATZ}}{\text{ANZAHL GEARBEITETE STUNDEN}}$$

BEISPIEL:

$$\begin{aligned} & 3.200 \text{ €} / 40 \text{ gearbeitete Stunden} \\ & = \text{€ } 80 \text{ Produktivität pro Mitarbeiterstunde} \end{aligned}$$

Personalkosten, Service-Qualität & Motivation steuern

Produktivität / MAh

= > 80 €

Mehr Umsatz mit
weniger Stunden

- PK sinken
- Service-Qualität sinkt
- Umsatz verschenkt
- Team demotiviert

Produktivität / MAh

= < 80 €

Mehr Stunden für
weniger Umsatz

- PK steigen
- Service-Qualität wird nicht besser
- Motivation im Team sinkt

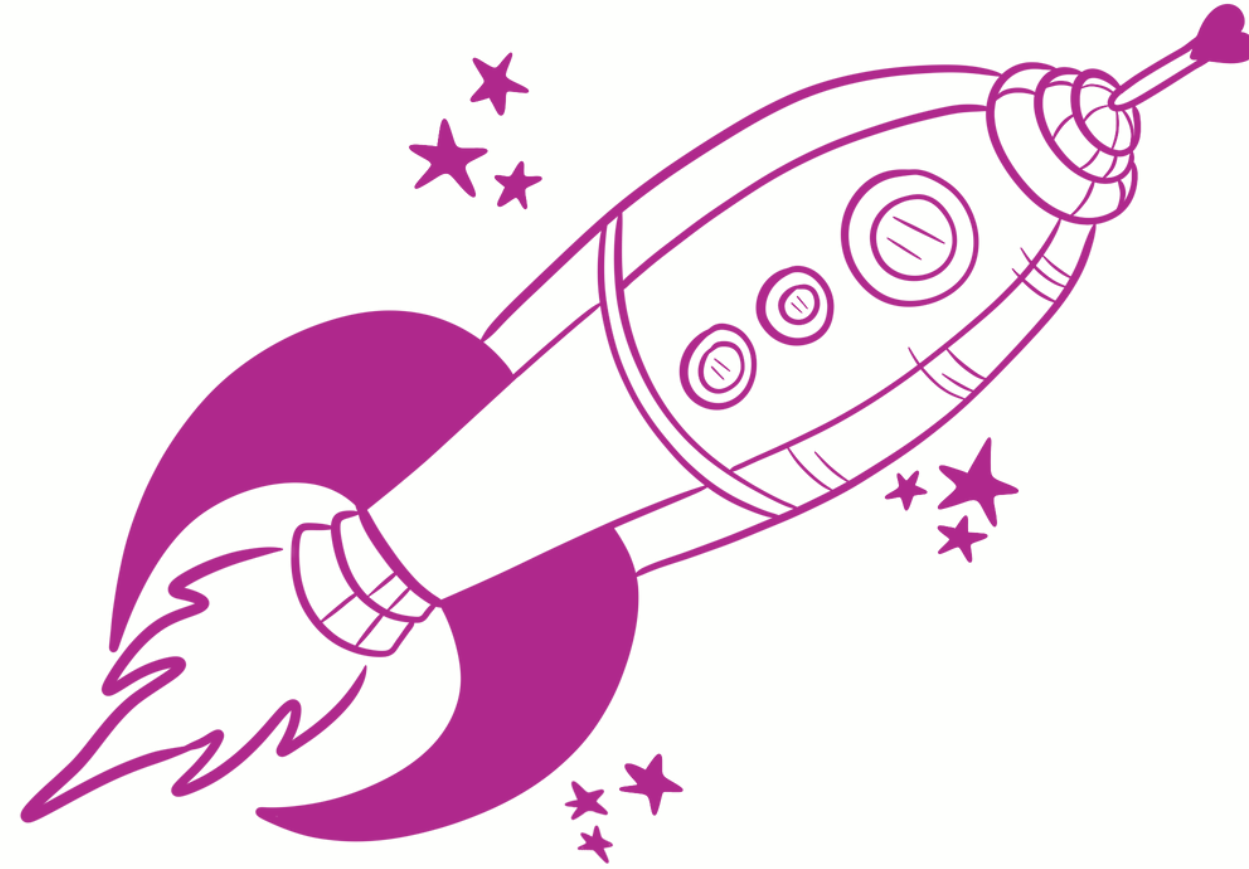
Produktivität / MAh

= 80 €

optimal*

- PK = 30 %
- Gleichbleibende Service-Qualität
- Team ist motiviert

'optimal' = hier als fiktives Beispiel. muss in jedem Betrieb individuell ermittelt werden



MOTIVATION = PRODUKTIVITÄT

So motiviert man Mitarbeiter heute!



Online-Workshop mit

EDITH ROEBERS

Mittwoch, 23.10.24 10 - 14 Uhr



erfolgreich: GASTRO



A top-down view of various grains and legumes in white bowls and metal scoops on a white surface. The items include red kidney beans, chickpeas, lentils, rice, and other grains. The text is overlaid in the center in a bold, purple font.

**“WAS GEMESSEN WIRD,
VERBESSERT SICH”**

Peter Drucker, US-Ökonom

Live - Online

BUDGETPLANUNG für Gastronom*Innen

Plane jetzt dein
erfolgreiches 2025!

Mo. 28.10.24. 9 - 13 h



„Was gemessen wird verändert sich“

Danke, dass du da warst!

Edith Roebers

Deine Expertin für erfolgreiches
Gastro-Business

edithroebers@diewirteschule.de

