

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. Unternehmensoverheads (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 Betriesberlöse gesamt dargestellt.

GOP in % GOP _ x 100 Betriebserlöse

> 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.

Personalkosten x 100 Personaleinsatz Gesamterlöse = Lohnkosten und Lohnnebenkosten für Mitarbeiter

im Verhältnis zu Gesamterlösen

Umsatz pro Mitarbeiter = Kennzahl für Produktivität

Gesamterlöse Umsatz pro Sitzplatz Anzahl Sitzplätze = Kennzahl für Produktivität

verkaufte Cover Anzahl Sitzplätze

= Kennzahl für Nachfrage MA pro Sitzplatz (innen) Anzahl Mitarbeiter

Anzahl Mitarbeiter

Gäste

Anzahl Sitzplätze Personalkosten pro MA (Köpfe) Personalkosten gesamt

Personalkosten pro Sitzpl. (innen) Personalkosten gesamt Anzahl Sitzplätze

(Gäste pro Mitarbeiter) Mitarbeiter Produktivität Service: Frühstück Gäste (Gäste pro Mitarbeiter) Mitarbeiter

Produktivität Service: Abends

Produktivität Küche: mittags oder Gäste abends (Gäste pro Mitarbeiter)

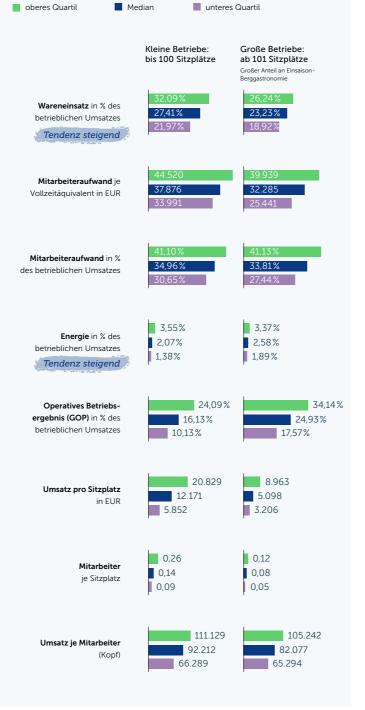
gebnis Gesamterlöse – Gesamtaufwendungen

GOP (GOP) in % 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 Prodinger 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.







produper KOHL > PARTNER





	Berecnnung		
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 Eitness-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		
WES Frühstück in % des Frühstück-Umsatzes	28 - 32%	
WES Abendessen in % des Abendessen-Umsatzes	30 - 36%	
WES Bier	27 - 32%	
WES Wein	30 - 35%	
WES Spirituosen		19 - 25%
WES Alkoholfreie Getränke		22 - 26%
WES Kaffee/Tee	9 -	- 15%

Mitarbeiterkennzahlen					
Reguläres Restaurant (Halbpension)Fine-Dining					
MA pro Sitzplatz (innen)	0,1 - 0,2 bis 0,5 Tendenz steigend				
Personalkosten pro MA (Köpfe)	38.000 - 45.000 €				
Personalkosten pro Sitzpl. (innen)	4.800 - 8.000 €				
Produktivität Service: Abends (Gäste)	20 - 25 10 - 15				
Produktivität Service: Frühstück (Gäste)	35 - 40 35 - 40				
Produktivität Küche: mittags oder abends (Gäste)	25 - 30 15 - 20				

	Jahres- umsatz in Mio. €*	Fremd- kapital- quote	Eigen- kapital- quote	Ergebnis vor Steuern		
	bis 0,3	86,56 %	12,74 %	10,74 %		
	0,3-0,5	81,65 %	17,22 %	10,10 %		
d	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 %		
	* Quelle: KMU Forschung Austria, Bilanzdatenbar					

2021/2022





KMU1

