

Gewinnsteigerung durch optimale Öffnungszeiten

Fragen Sie sich auch, mit welchen Öffnungszeiten Sie in Ihrem Betrieb den größtmöglichen Gewinn erzielen könnten? Diese Frage lässt sich nur beantworten, wenn man bei den jeweilig geplanten Öffnungszeiten die entsprechenden Kosten, insbesondere die veränderten Personal- und Energiekosten berücksichtigt.

1. Beispiel : Ruhetagplanung

Während der Eröffnungsphase hatte der Gastronom täglich geöffnet. Er wollte nun feststellen, an welchen Tagen welche Tageseinnahmen erreicht werden. Nun steht er vor der Frage, welche Gewinneinbußen die Einführung eines Ruhetages mit sich bringt. Er geht von folgenden Voraussetzungen aus:

Einnahmeeinbuße am geplanten Ruhetag (Sonntag brutto) 700,00 €

Erwartete Einsparung Personal-, Energiekosten pro Jahr 12.000,00 €

Mit „Gastronomie-Kalkulationen Plus“ können Sie alle geplanten Änderungen Ihrer Öffnungszeiten vorher kalkulieren. Sie erhalten Antwort, welche Gewinnveränderung vor Steuern zu erwarten ist.

Grundlage für diese Berechnung sind Ihre Werte aus der Übersicht "Umsatz- und Kostenverteilung nach Produktgruppen" pro Jahr

Geplante Tageseinnahmen inkl. MwSt. (Ohne Beherbergung)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
bis 12 Uhr	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
12 - 15 Uhr	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00	0,00
15 - 18 Uhr	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	0,00
18 - 22 Uhr	700,00	700,00	700,00	700,00	700,00	1100,00	0,00
ab 22 Uhr	20,00	20,00	25,00	20,00	20,00	50,00	0,00
Gesamt	1220,00	1220,00	1225,00	1220,00	1220,00	1650,00	0,00

Betriebsferien - Restaurant - pro Jahr: 21 Tage

Geplante Einnahmen pro Jahr

Geplante Einnahmen - Restaurant - inklusive	19,00	% MwSt. Jahr	381102,86
Geplante Einnahmen - Sonderveranstaltungen - inklusive	19,00	% MwSt. Jahr	20000,00
Geplante Einnahmen - Außer Haus - inklusive	7,00	% MwSt. Jahr	6000,00
Provisionen inklusive	0,00	% MwSt. Jahr	10000,00
Geplanter Umsatz Beherbergung		Ohne MwSt. Jahr	95000,00
Umsatzerwartung Gesamt		ohne MwSt. pro Jahr	447668,70
Erwartete Mehrkosten, z.B. für Personal u. Energie		pro Jahr	0,00
Erwartete Einsparungen		pro Jahr	12000,00

Erwarteter Betriebsgewinn pro Jahr

Berechnungsgrundlage Warenkosten Gesamt lt. BWA	Ist (x)	30,43	%	18121,71
Berechnungsgrundlage Warenkosten Gesamt lt. Kalkulation	Soll (xx)	22,56	%	53368,27

Erforderlicher Gesamtumsatz pro Jahr ohne MwSt. bei einer Gewinnerwartung von 100000,00 €

Berechnungsgrundlage Warenkosten Gesamt lt. BWA	Ist (x)	30,43	%	565368,75
Berechnungsgrundlage Warenkosten Gesamt lt. Kalkulation	Soll (xx)	22,56	%	507886,40

Ermittlung der Gewinnschwelle (bei diesem Gesamtumsatz ohne MwSt. ist der Gewinn 0 €)

Berechnungsgrundlage Warenkosten Gesamt lt. BWA	Ist (x)	30,43	%	421618,75
Berechnungsgrundlage Warenkosten Gesamt lt. Kalkulation	Soll (xx)	22,56	%	378751,80

2. Beispiel: Frühstücksangebot

Leider ist der zurzeit erzielte Gewinn des Gastronomen unzureichend. Er überlegt deshalb, ob er zusätzlich von 9-11Uhr Frühstück anbieten sollte. Weitere Personalkosten müssen nicht eingeplant werden.

	Bisher	Geplant
Umsatz pro Woche (Ohne MwSt.)	6.500,00 €	6.860,00 €
Minus Warenverbrauch 30%	1.950,00 €	2.060,00 €
Minus Personalkosten	2.000,00 €	2.000,00 €
<u>Sonstige Kosten (inkl. Energie)</u>	<u>1.800,00 €</u>	<u>1.820,00 €</u>
<u>Erwarteter Betriebsgewinn (Woche)</u>	<u>750,00 €</u>	<u>980,00 €</u>
Erwarteter Mehrgewinn vor Steuern pro Jahr		11.040,00 €

Wichtig: Diese Berechnungen müssen aber immer die eigene Kostensituation beinhalten.

Wenn Sie z.B. die täglichen Öffnungszeiten verändern wollen, bedarf es einer detaillierten Planungsrechnung.