

## Veränderte Personalkosten und Ergebnisse bei Mehr- oder Minderumsatz

Als Gastronom stehen Sie häufig vor der Frage, ob sich z. B. eine zusätzliche Servicekraft jährlich oder aber auch nur während der Saison lohnt. Es gilt zu berechnen, wie sich Ihre Entscheidung auf Ihr Betriebsergebnis auswirkt.

Bitte schauen Sie sich nachfolgende Beispielrechnung, erstellt mit „Gastronomie-Kalkulationen Plus“ einmal an. Die Ergebnisse beziehen sich jeweils auf den Warenverbrauch lt. „BWA“ bzw. den errechneten Soll-Verbrauch.

Erwarteter Mehrgewinn vor Steuern bei 30,42 % Wareneinsatz      11.739 €

Erwarteter Mehrgewinn vor Steuern bei 22,56 % Wareneinsatz      16.463 €

**Veränderung Personalkosten**

Speichern und schließen    ? Hinweise

Ergebnisse bei veränderten Personalkosten. Wie wirken sich Mehr- oder Minderumsätze aus?

**1. Beispiel:**

Sie beabsichtigen, mit einer zusätzlichen Servicekraft den Umsatz zu erhöhen.

Geplante Öffnungstage - Restaurant - pro Jahr      Enth. MwSt.      300 Tage

Erwartete Mehreinnahme inkl. MwSt. pro Tag	19,00 %	238,00
Erwartete Mindereinnahme inkl. MwSt. pro Tag	0,00 %	0,00
Erwarteter Mehrumsatz Gesamt ohne MwSt. pro Jahr		60000,00
Erwartete Mehrkosten, z.B. für Personal und Energie	<b>pro Jahr</b>	30000,00
Erwartete Einsparungen, z.B. für Personal und Energie	<b>pro Jahr</b>	0,00

**Mehr oder Mindergewinn**

Berechnungsgrundlage Warenkosten Gesamt	<b>Lt. BWA</b> Ist (x)	30,43 %	11739,13
Berechnungsgrundlage Warenkosten Gesamt	<b>Kalkuliert</b> Soll (xx)	22,56 %	16463,15

**2. Beispiel:**

Bisher hatten Sie ihre Küche nach 22 Uhr geschlossen. Künftig wollen Sie für Gäste auch nach 22 Uhr ein kleines Küchenangebot anbieten. Vorgesehen sind "Kalte Speisen", die vom Küchenpersonal ohne Mehraufwand bereitgestellt und von den Büffetkräften angeboten werden können.

Ihre erwartete Mehreinnahme Speisen einschl. Getränke	<b>pro Tag ca.</b>	30,00
Errechneter Mehrgewinn	<b>pro Jahr ca.</b>	5885,00

(x) Ohne Eigenverbrauch (Unterlagen vom Steuerberater)  
(xx) Warenkosten Gesamt in Relation zu Umsatz Gesamt

**Zitat eines erfolgreichen Gastronomen!**

**„Einen Betrieb zu führen, ohne vorher zu kalkulieren, ist wie im Dunkeln tappen“**