

43 x PRAKTISCH – Schwerte, 15.11.2022

**TEAM ZUFRIEDEN, GÄSTE GLÜCKLICH,
PROFIT FÜRS GEMEINWOHL?
Chancen und Risiken von Gastronomie in Projekten**

Tobias Bäcker
startklar a+b & Rohrmeisterei

Über was sprechen wir?

Veranstaltungsbezogener Getränkeverkauf

Stoßzeiten – Einsatz Aushilfen / Ehrenamt – Personalkosten

Logistik – Theken – Kühlungen – Sortiment

Gastronomie mit Öffnungszeiten und Karte

Speisenangebot – Küche – Fachkräfte

Öffnungszeiten – Umsatz pro Schicht - Risiko

Planbare Tagungen und Feiern („Bankette“)

Kooperation Caterer möglich (Miete, Provision)

Pauschalpreis pro Person – Orientierung am Markt – Erwartungsmanagement

Minimalbetrieb: Kiosk oder Selbstbedienung

Sortiment – Aufschlag – Hygiene, Haltbarkeit

Geringe Deckungsbeiträge – Atmosphäre

Rechtsform und Steuern

Wer ist der Gastronom?

Das Projekt – wirtschaftlicher Geschäftsbetrieb, Gewinn nötig

Tochtergesellschaft – z.B. GmbH / UG, Auslagerung Risiko, Miete gestaltbar

Verpachtung an Dritte – Mietvertrag (Fläche, Umsatz)

Erfassung der Zahlen

Separierte Buchführung

Tägliches Controlling

Wareneinsatz

Speisen:

Rezepturen, Kalkulation, Überprüfung, Quoten

Je nach Angebot 25-35%

Schweinemedallions in Honig Senfsauce mit Spätzle und Salat

Produkt / Ware	Menge / kg	Preis / kg	Preis
Schweinefilet	0,21	8,89	1,8669
Spätzle	0,25	2,14	0,535
Butter	0,02	5,1	0,102
Rahmsauce	0,2	4,32	0,864
Honig Senf	0,03	2,5	0,075
Salat	0,125	1,09	0,13625
Salatgemüse pauschal	1	0,5	0,5
Dressing	0,1	2,5	0,25
Deko	1	0,1	0,1
			0
			0
Wareneinsatz			4,42915
			16,4042593
			7%
			17,5525574
			17,9

Getränke:

Lieferantenpreise, Kalkulation, Überprüfung, Quoten 17-22%

Wareneinsatz 25% / Aufschlag

	brutto	netto
Riesling 0,75	3,99	3,35
Glas 0,2	1,06	0,89
25% also mal 4	4,26	3,58
Preis	3,9	

Deckungsbeitrag

	brutto	netto
Riesling 0,75	3,99	3,35
Glas 0,2	1,06	0,89
4 EUR pro Glas	4,76	4,00
Preis	4,9	

Personal

Flexibilität

durch Einteilung und Bezahlung nach Stunden

510-EUR-Jobs, Werkstudenten, kurzfristig Beschäftigte, Ehrenamtliche

Festangestellte

Verbindlichkeit, Identifikation, Qualität

Teilzeit, Midi-Job, Zuschläge

Personalkosten in Relation zum Umsatz

28-38%

Beispiel

200 Konzertbesucher trinken 2 Getränke a 3 EUR, also 1200 EUR Umsatz

Minus 19% MWSt: 1008 EUR

22% Wareneinsatz: 221 EUR (Bestandskontrolle!)

28% Personalkosten: 282 EUR

Aushilfe auf 450 EUR-Basis kostet 14 EUR Stundenlohn +25%, also 17,5 EUR

282 EUR / 16,25 EUR = 16 Arbeitsstunden

Mögliche Einteilung bei Konzertbeginn 19 Uhr, Pause 20.30 Uhr, Ende 22 Uhr

Planung, Bestellung, Leergut usw.	1 Stunde
Person 1: 17 Uhr Beginn – 23 Uhr Ende	6 Stunden
Person 2: 18 Uhr Beginn – 21.30 Uhr Ende	3,5 Stunden
Person 3 20.15 Uhr Beginn – 22.15 Uhr Ende	2 Stunden
Summe	12,5 Stunden

Formate

Tastings: externe Referenten mit Ware, Speisen vom Haus oder Caterer

Brunch: familienfreundliches Buffet am Sonntagmorgen

Kaffee & Kuchen / Waffeln: selbstgebacken oder gespendet

Barbecue: ggf. externe Referenten, Voranmeldung, Getränke vom Haus

Mittagstisch: Laufkundschaft, Innenstadt, Menge

Tagungspauschalen:

49 EUR für Raum, Technik, Mittagessen, Getränke, Personal ab 10 P.

Hochzeitspauschalen:

120 EUR für Buffet, Getränke, Raum, Personal ab 50 P.

Kultur plus Menu:

55 EUR für Aperitif, Menu, Platzreservierung, Kulturprogramm