

Zum Einstieg		
WES	$\frac{\text{Wareneinsatz}}{\text{Erlöse}}$	x 100
VZÄ	Das Vollzeitäquivalent definiert die Anzahl der gearbeiteten Stunden, geteilt durch die übliche Arbeitszeit eines Vollzeit-Erwerbstätigen	
Mitarbeiteraufwand je VZÄ	$\frac{\text{Mitarbeiterkosten}}{\text{Anzahl VZÄ}}$	
Cash Flow	Kennzahl hinsichtlich Ertragskraft des Betriebes, gibt an, über welche finanzielle Mittel der Betrieb über seine Aufwände hinaus – unter Berücksichtigung schon bestehender Fremdkapitalzinsen – verfügen kann.	
GOP	Der GOP (Gross Operating Profit) ist das sogenannte 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. Unternehmensorverheads (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 Betriebserlöse gesamt dargestellt.	
GOP in %	$\frac{\text{GOP}}{\text{Betriebserlöse}}$	x 100
ESG	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.	
Mitarbeiteraufwand	$\frac{\text{Mitarbeiterkosten}}{\text{Gesamterlöse}}$	x 100
	= Lohnkosten und Lohnnebenkosten für Mitarbeiter im Verhältnis zu Gesamterlösen	
Umsatz je Mitarbeiter	$\frac{\text{Gesamterlöse}}{\text{Anzahl Mitarbeiter (VZÄ)}}$	
	= Kennzahl für Produktivität	
Umsatz pro Sitzplatz	$\frac{\text{Gesamterlöse}}{\text{Anzahl Sitzplätze}}$	
	= Kennzahl für Produktivität	
Sitzplatzumschlag	$\frac{\text{verkaufte Cover}}{\text{Anzahl Sitzplätze}}$	
	= Kennzahl für Nachfrage	
MA je Sitzplatz (VZÄ) (innen)	$\frac{\text{Anzahl Mitarbeiter (VZÄ)}}{\text{Anzahl Sitzplätze}}$	
Mitarbeiterkosten pro Sitzpl. (innen)	$\frac{\text{Mitarbeiterkosten gesamt}}{\text{Anzahl Sitzplätze}}$	
Produktivität Service: Abends (Gäste pro Mitarbeiter)	$\frac{\text{Gäste}}{\text{Mitarbeiter}}$	
Produktivität Service: Frühstück (Gäste pro Mitarbeiter)	$\frac{\text{Gäste}}{\text{Mitarbeiter}}$	
Produktivität Küche: mittags oder abends (Gäste pro Mitarbeiter)	$\frac{\text{Gäste}}{\text{Mitarbeiter}}$	
GOP je Sitzplatz	$\frac{\text{GOP}}{\text{Sitzplatz}}$	

Fitness-Check 2026 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 Prodinge­ 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.

