

Beispiel: Umsatz- und Kostenstruktur

Betriebstypus: Verweilgastronomie - speisenorientiert

Maßnahmen auf Basis einer Kennzahlenanalyse

- Verringerung der Öffnungszeiten von 6 auf 5 Tage
- Optimierung des Angebotskonzeptes mit Ausschöpfung von Preisreserven
- Aktivierung des Zusatzverkaufes
- Verbesserung der Mitarbeitereinsatzplanung / Verringerung der Personalkosten

Position	Vorher 6-Tagewoche		Nachher 5-Tagewoche		
	in T€	in %	in T€	in %	
Warenumsatz	790,0	98,8	720,0	98,6	
Speisenumsatz	592,5	75,0	504,0	70,0	
Getränkeumsatz	197,5	25,0	216,0	30,0	
sonstige betriebliche Erlöse	10,0	1,3	10,0	1,4	
Betriebsumsatz	800,0	100,0	730,0	100,0	- geringerer Umsatz
Warenkosten	246,0	30,8	207,0	28,4	
<i>Warenkosten / -einsatzquote Speisen</i>	<i>190,0</i>	<i>32,1</i>	<i>151,0</i>	<i>30,0</i>	
<i>Warenkosten / -einsatzquote Getränke</i>	<i>56,0</i>	<i>28,4</i>	<i>56,0</i>	<i>25,9</i>	
<i>Wareneinsatzquote</i>		<i>31,1</i>		<i>28,8</i>	- verbesserter Wareneinsatz
Personalkosten	256,0	32,0	200,0	27,4	- verbesserter Mitarbeitereinsatz
Energiekosten	32,0	4,0	30,0	4,1	
Steuern / Versicher. / Beiträge	16,0	2,0	15,0	2,1	
Betriebs- u. Verwaltungskosten	80,0	10,0	73,0	10,0	
= betriebsbedingte Kosten	630,0	78,8	525,0	71,9	
Betriebsergebnis I	170,0	21,3	205,0	28,1	- Ertragssteigerung trotz Umsatzverluste