

DIE BWA IN 12 FRAGEN

Die Monatsauswertung lesen, mit Orientierungswerten je Betriebsart

LÄNDERAUSGABE DEUTSCHLAND · BAUCH FOOD CONCEPT GMBH · STAND OKTOBER 2026

Die betriebswirtschaftliche Auswertung (BWA) Ihres Steuerbüros enthält alles, was Sie zum Steuern brauchen. Mit diesen zwölf Fragen lesen Sie sie jeden Monat in rund 20 Minuten. Alle Prozentwerte beziehen sich auf den Nettoumsatz.

Umsatz und Ware

- ☐ 01 Wie hat sich der Umsatz zum Vormonat und zum Vorjahresmonat entwickelt?
Der Vorjahresmonat ist wegen der Saison der fairere Vergleich.
- ☐ 02 Wie verteilt sich der Umsatz auf Speisen und Getränke?
In Deutschland gelten unterschiedliche Steuersätze für Speisen (7 %) und alkoholfreie Getränke (19 %) [2]. Die Trennung ist deshalb ohnehin nötig.
- ☐ 03 Wie hoch ist der Wareneinsatz Speisen in % vom Speisenumsatz?
Ohne monatliche Inventur ist der Wert oft verzerrt. Fragen Sie nach der Bestandsveränderung.
- ☐ 04 Wie hoch ist der Wareneinsatz Getränke in % vom Getränkeumsatz?

Personal und Kosten

- ☐ 05 Wie hoch sind die Personalkosten in %, inklusive Arbeitgeberanteilen und Aushilfen?
In vielen klassischen Betrieben liegen sie heute über 40 % [3].
- ☐ 06 Liegt die Prime Cost, also Ware plus Personal, im Zielbereich Ihrer Betriebsart?
Sie zeigt auf einen Blick, ob die beiden größten Kostenblöcke zusammenpassen.
- ☐ 07 Welchen Anteil haben Raumkosten, also Miete oder Pacht samt Nebenkosten?
- ☐ 08 Wie entwickeln sich Energiekosten über die letzten sechs Monate?
- ☐ 09 Was kosten Abschreibungen, Leasing und Zinsen für Equipment und Einrichtung?
Steht eine größere Anschaffung an, rechnen Sie vorher die Amortisation, zum Beispiel mit dem Investitionsrechner auf bauchfood.com.
- ☐ 10 Gibt es bei den sonstigen Kosten Ausreißer oder Einmaleffekte?
Zum Beispiel Reparaturen, Nachzahlungen, Beratung.

Ergebnis und Maßnahme

- ☐ 11 Ist das Betriebsergebnis positiv, und reicht es für Tilgungen und Privatentnahmen?
Beides steht nicht in der BWA, muss aber aus dem Ergebnis bezahlt werden.
- ☐ 12 Welche eine Kennzahl verbessern Sie bis zur nächsten BWA, und wer ist verantwortlich?

Orientierungswerte je Betriebsart

Praxiswerte der Bauch Food Concept GmbH, Stand Oktober 2026. Keine amtlichen Grenzwerte. Lage, Konzept und Eigentumsverhältnisse verschieben die Werte im Einzelfall. Angaben in % vom jeweiligen Nettoumsatz; Wareneinsatz Speisen und Getränke jeweils vom eigenen Umsatz.

Kennzahl	Restaurant	Café / Bistro	Imbiss	Hotel F&B
Wareneinsatz Speisen	≤ 32 %	≤ 30 %	≤ 34 %	≤ 32 %
Wareneinsatz Getränke	≤ 24 %	≤ 22 %	≤ 25 %	≤ 24 %
Wareneinsatz gesamt	≤ 30 %	≤ 28 %	≤ 33 %	≤ 30 %
Personalkosten	≤ 40 %	≤ 38 %	≤ 32 %	≤ 42 %
Prime Cost	≤ 68 %	≤ 64 %	≤ 62 %	≤ 70 %
Raumkosten	≤ 10 %	≤ 12 %	≤ 10 %	≤ 8 %
Energie	≤ 5 %	≤ 5 %	≤ 6 %	≤ 5 %
Abschreibung, Leasing, Zinsen	≤ 5 %	≤ 5 %	≤ 5 %	≤ 5 %
Ergebnis	≥ 8 %	≥ 8 %	≥ 8 %	≥ 10 % (Abteilung)

Abgleich Wareneinsatz mit der Richtsatzsammlung des Bundesfinanzministeriums 2021 [4]: Der mittlere Rohgewinn I liegt bei Gaststätten bei 71 %, bei Cafés bei 72 bis 73 % und bei Imbissbetrieben bei 67 % des Umsatzes. Daraus folgt ein mittlerer Wareneinsatz für Speisen und Getränke zusammen von rund 29 %, 27 bis 28 % und 33 %. Die Richtsatzsammlung bildet Durchschnittswerte geprüfter Betriebe ab und ist ein Hilfsmittel der Finanzverwaltung, kein Zielwert.

Für Betriebsgastronomie gelten Kennzahlen pro Essen statt Prozentquoten: Selbstkosten pro Essen, Auslastung und Zuschuss. Personalesen in Deutschland: Gibt der Arbeitgeber ein Mittag- oder Abendessen unter dem amtlichen Sachbezugswert von 4,57 € (2026) ab, entsteht für Mitarbeitende ein geldwerter Vorteil. Frühstück: 2,37 €. [5]

Monatsblatt

Kennzahl	Ziel	Monat	Vormonat	Vorjahresmonat
Umsatz Speisen				
Umsatz Getränke				
Wareneinsatz Speisen				
Wareneinsatz Getränke				
Personalkosten				
Prime Cost				
Raumkosten				
Energie				
Abschreibung, Leasing, Zinsen				
Sonstige Kosten				
Betriebsergebnis				

Meine Maßnahme bis zur nächsten BWA	Wer	Bis wann

Quellen

- [1] Fünfte Verordnung zur Anpassung der Höhe des Mindestlohns (MiLoV5) vom 5.11.2025.
- [2] IHK Frankfurt am Main: Reduzierter Mehrwertsteuersatz auf Speisen ab 1.1.2026.
- [3] DEHOGA Bundesverband: Fakten und Argumente für 7 % auf Speisen, Stand 11.7.2025 (Personalkostenanteil).
- [4] Bundesministerium der Finanzen: Richtsatzsammlung 2021, Gewerbeklassen des Gastgewerbes.
- [5] Haufe: Sachbezugswerte für Mahlzeiten 2026 nach Sozialversicherungsentgeltverordnung.

Praxiswerte der Bauch Food Concept GmbH sind als solche gekennzeichnet. Sie sind Orientierungswerte aus der Beratungspraxis und keine amtlichen Grenzwerte. Rechenbeispiele sind Modellzahlen, auf das Preisniveau des Landes umgerechnet. Alle Angaben ohne Gewähr, Stand Oktober 2026. Gesetzliche Werte können sich ändern. Steuerliche und rechtliche Fragen klären Sie bitte mit Ihrer Steuerberatung oder Rechtsberatung.