

DIE SIEBEN KENNZAHLEN, DIE IHREN BETRIEB STEUERN

Wissensband Wirtschaftlichkeit & Kennzahlen · Band 1 von 3



LÄNDERAUSGABE DEUTSCHLAND · BAUCH FOOD CONCEPT GMBH · STAND OKTOBER 2026

Sieben Zahlen genügen, um einen Gastronomiebetrieb zu steuern. Dieser Band erklärt, was jede Zahl bedeutet, wie Sie sie ermitteln und ab welchem Wert Sie handeln sollten. Alle Beispiele stammen aus einem Modellbetrieb, umgerechnet auf das Preisniveau in Deutschland.

Warum Bauchgefühl nicht mehr reicht

Personalkosten, Energie und Wareneinsatz sind in den letzten Jahren schneller gestiegen als viele Betriebe ihre Preise angepasst haben. Wer seine Zahlen nur einmal im Jahr mit dem Steuerberater sieht, bemerkt Verluste zu spät. Die folgenden Werte zeigen, wie sich der Rahmen in Ihrem Land verändert hat:

Kennzahl in Deutschland	Wert	Quelle
Gesetzlicher Mindestlohn je Stunde, 2026	13,90 €	[1]
Mehrwertsteuer auf Speisen vor Ort / Getränke	7 % / 19 %	[2]
Arbeitskosten im Gastgewerbe 2022 bis 2025	+ 15,6 %	[3]
Restaurantpreise 2019 bis 2025	+ 36,2 %	[4]

Der Modellbetrieb

Ein Restaurant mit 60 Plätzen, 26 Öffnungstagen im Monat und 1.875 Gästen pro Monat. Der durchschnittliche Umsatz pro Gast liegt bei 32,00 € netto, der Monatsumsatz bei 60.000 €. Die Fixkosten betragen 38.400 € im Monat, davon 25.200 € Personal.

Die sieben Kennzahlen

#	Kennzahl	Rechnung	Modell	Praxiswert · Bewertung
1	Umsatz pro Gast (netto)	$\text{Nettoumsatz} \div \text{Gäste}$	32,00 €	Trend wichtiger als Wert
2	Wareneinsatzquote	$\text{Wareneinsatz} \div \text{Nettoumsatz}$	30 %	25–32 % · im Rahmen
3	Personalkostenquote	$\text{Personalkosten} \div \text{Nettoumsatz}$	42 %	30–38 % · handeln
4	Prime Cost	$\text{Ware} + \text{Personal}$	72 %	höchstens 65 % · handeln
5	Deckungsbeitrag pro Gast	$\text{Umsatz pro Gast} - \text{Ware}$	22,40 €	trägt die Fixkosten
6	Gewinnschwelle	$\text{Fixkosten} \div \text{DB pro Gast}$	66 Gäste/Tag	Ist: 72 Gäste/Tag
7	Sicherheitsabstand	$1 - \text{Gewinnschwelle} \div \text{Gäste}$	9 %	mindestens 15 % · handeln

Praxiswerte der Bauch Food Concept GmbH für ein klassisches À-la-carte-Restaurant. Café, Imbiss, Hotel und Betriebsgastronomie haben andere Bandbreiten, siehe „Gastronomie verstehen“.

Was die Zahlen über den Modellbetrieb sagen

Der Betrieb verdient Geld, aber knapp: Das Ergebnis liegt bei 3.600 € im Monat, 6,0 % vom Umsatz. Ware und Personal verbrauchen zusammen 72 % des Umsatzes. Das ist die eigentliche Schwachstelle. Der Sicherheitsabstand von 9 % bedeutet: Kommen 9 % weniger Gäste, ist der Gewinn weg. Ein verregneter Monat genügt.

Hebel	Wirkung auf das Monatsergebnis
Preise um 5 % erhöhen	+ 3.000 €
5 % mehr Gäste	+ 2.100 €
Personalkosten um 5 % senken	+ 1.260 €
Wareneinsatz um 2 Prozentpunkte senken	+ 1.200 €

Die wichtigste Erkenntnis

Eine moderate Preiserhöhung wirkt fast doppelt so stark wie mehr Gäste, weil sie weder Ware noch Arbeitszeit kostet. Prüfen Sie Preise deshalb zuerst, bevor Sie Werbung für mehr Gäste machen.

So starten Sie diesen Monat

- ☐ 01 **Nettoumsatz und Gästezahl des letzten Monats aus der Kasse holen**
Daraus ergibt sich Kennzahl 1.

- ☐ 02 **Wareneinsatz und Personalkosten aus der Monatsauswertung ablesen**
Personalkosten einschließlich Arbeitgeberanteilen. Der gesetzliche Mindestlohn von 13,90 € je Stunde ist nur die Untergrenze des Bruttolohns [\[1\]](#).

- ☐ 03 **Fixkosten eines Monats zusammenrechnen**
Miete, Energie, Versicherungen, Leasing, Abschreibungen, Verwaltung, Gehälter.

- ☐ 04 **Die sieben Kennzahlen in die Tabelle oben eintragen**
Markieren Sie jede Zahl, die außerhalb des Praxiswerts liegt.

- ☐ 05 **Eine Kennzahl auswählen und einen Monat lang bearbeiten**
Nicht alles gleichzeitig. Meist ist es die Prime Cost oder der Preis.

Ihr Wissensband

Dieser Leitfaden ist der erste von drei Bänden zum Kernfeld **Wirtschaftlichkeit & Kennzahlen**. Jeder Band baut auf dem vorherigen auf: vom Verstehen über das Anwenden bis zur Strategie.

Band	Titel	Stufe	Status
1	Die sieben Kennzahlen, die Ihren Betrieb steuern	Einstieg	Sie lesen ihn gerade · kostenlos
2	Das Monats-Cockpit: Zahlen lesen und gegensteuern	Vertiefung	Januar 2027 · in der Mitgliedschaft oder einzeln 39 €
3	Planen statt reagieren: Budget, Szenarien und Preisstrategie	Meisterklasse	April 2028 · in der Mitgliedschaft oder einzeln 59 €

Was Sie in Band 2 erwartet: Das Monats-Cockpit: Zahlen lesen und gegensteuern

- ☐ 01 Ein Monats-Cockpit auf einer Seite, das Sie in 20 Minuten ausfüllen
- ☐ 02 Abweichungen richtig deuten: Preis, Menge, Mix oder Verschwendung
- ☐ 03 Frühwarnsignale, bevor die Liquidität knapp wird

Band 3, Planen statt reagieren: Budget, Szenarien und Preisstrategie: Jahresbudget, drei Szenarien und eine Preisstrategie, die Kostensteigerungen vorwegnimmt.

Die Mitgliedschaft: jeden Monat neues Wissen

Monat im Quartal	Was Sie erhalten
1	Ein neuer Wissensband, Vertiefung oder Meisterklasse, mit Grafiken, Rechenbeispielen und bei Band 3 mit Excel-Werkzeug
2	Praxisblatt: ein Werkzeug, eine Rechnung oder eine Checkliste zum aktuellen Band, sofort umsetzbar
3	Fall aus der Praxis und die aktuellen Zahlen Ihres Landes: Mindestlohn, Steuersätze, Kostenentwicklung

Vormerken und im ersten Jahr sparen

Alles erscheint in Ihrer Länderausgabe Deutschland. Mitgliedschaft 129 € im Jahr oder 14 € im Monat, monatlich kündbar. Start im Januar 2027. Wer sich jetzt auf bauchfood.com/#wissen vormerkt, zahlt im ersten Jahr nur 99 €.

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] Eurostat: Arbeitskostenindex Beherbergung und Gastronomie NACE I (lc_lci_r2_a), 2022 und 2025.
- [4] Eurostat: Harmonisierter Verbraucherpreisindex, Restaurants, Cafés u. Ä. (prc_hicp_aind, CP1111), Jahresdurchschnitte 2019 und 2025.

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.