

PERSONALEINSATZ NACH UMSATZ PLANEN

Wissensband Personal & Organisation · Band 1 von 3

LÄNDERAUSGABE DEUTSCHLAND · BAUCH FOOD CONCEPT GMBH · STAND OKTOBER 2026

Personal ist in den meisten Betrieben der größte Kostenblock. Trotzdem wird der Dienstplan oft nach Gewohnheit geschrieben: jeden Tag die gleiche Besetzung, egal wie viel los ist. Dieser Band zeigt, wie Sie Stunden dorthin legen, wo der Umsatz entsteht.

Der Rahmen in Ihrem Land

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 gesetzliche Mindestlohn von 13,90 € je Stunde ist nur die Untergrenze des Bruttolohns [1]. Eine Arbeitsstunde kostet den Betrieb deutlich mehr als den Stundenlohn: Arbeitgeberanteile, Urlaub, Krankheit und Feiertage kommen hinzu.

Die Kennzahl, die alles zeigt: Umsatz pro Arbeitsstunde

Wert im Modellbetrieb	Heute	Ziel
Personalkosten pro produktiver Stunde	24,00 €	24,00 €
Arbeitsstunden pro Monat	1.050	875
Personalkostenquote	42 %	35 %
Umsatz pro Arbeitsstunde	57,14 €	68,57 €

Bei 60.000 € Monatsumsatz und einem Zielwert von 35 % Personalkosten stehen 875 Stunden zur Verfügung. Das ist kein Sparprogramm, sondern ein Budget: Jede Stunde im Plan muss einen Grund haben.

Den Wochenplan nach Umsatz verteilen

Tag	Anteil Umsatz	Umsatz	Stunden
Mo	8 %	1.108 €	16
Di	10 %	1.385 €	20
Mi	12 %	1.662 €	24
Do	14 %	1.938 €	28
Fr	20 %	2.769 €	40
Sa	22 %	3.046 €	44
So	14 %	1.938 €	28
Woche	100 %	13.846 €	202

Die Umsatzanteile je Wochentag sind Modellwerte. Nehmen Sie Ihre eigenen aus der Kasse der letzten acht Wochen. Eine Mindestbesetzung für Sicherheit und Öffnung gilt auch an ruhigen Tagen.

Gut zu wissen: Personalesen

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]

In fünf Schritten zum Umsatz-Dienstplan

- ☐ 01 Umsatz je Wochentag und Stunde aus der Kasse auswerten
Acht Wochen genügen, Feiertage herausrechnen.
- ☐ 02 Personalkostenziel festlegen
Praxiswert für À-la-carte: 30 bis 38 % vom Nettoumsatz.
- ☐ 03 Stundenbudget pro Woche berechnen
 $\text{Umsatz} \times \text{Ziel} \div \text{Kosten pro Stunde}$.
- ☐ 04 Stunden nach Umsatzanteil verteilen, Mindestbesetzung sichern
Starke Tage verstärken, schwache Tage schlank besetzen.
- ☐ 05 Wöchentlich Ist und Plan vergleichen
Umsatz pro Arbeitsstunde ist die Zahl, auf die es ankommt.

Ihr Wissensband

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

Band	Titel	Stufe	Status
1	Personaleinsatz nach Umsatz planen	Einstieg	Sie lesen ihn gerade · kostenlos
2	Einarbeiten und halten: Mitarbeitende binden	Vertiefung	Oktober 2027 · in der Mitgliedschaft oder einzeln 34 €
3	Führen im Gastgewerbe: Rollen, Verantwortung und Takt	Meisterklasse	Januar 2029 · in der Mitgliedschaft oder einzeln 49 €

Was Sie in Band 2 erwartet: Einarbeiten und halten: Mitarbeitende binden

- ☐ 01 Ein Einarbeitungsplan für die ersten 30 Tage
- ☐ 02 Was Mitarbeitende wirklich hält und was es kostet, wenn sie gehen
- ☐ 03 Gespräche, die wirken: Feedback, Ziele, Entwicklung

Band 3, Führen im Gastgewerbe: Rollen, Verantwortung und Takt: Rollen klar verteilen, Verantwortung abgeben und dem Betrieb einen Takt geben, der ohne Sie läuft.

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.
- [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.