

## Betriebsvergleiche

---

### **Um es sofort einmal vorwegzunehmen:**

Betriebsvergleiche sind keine starren Allheilmittel!!!

### **Warum ist das so?**

Es gibt einfach viel zu viele Variablen um eine Liste mit vorgegebenen Kennzahlen für alle Betriebsformeln zu erstellen. Der Einsatz von Waren, Personal, Mieten und Instandhaltung ist natürlich von vielen Einflüssen abhängig.

### **Aber:**

Sie bieten eine Grundlage um eventuellen Ungereimtheiten und betriebswirtschaftlichen Fehlern auf den Grund zu gehen. Das Ziel sollte also immer eine individuelle Optimierung der Umsätze und der Kosten sein.

### **Beispiele zum Verständnis:**

Sie führen ein traditionelles Restaurant. Der Betriebsvergleich listet einen WE von 27% auf. Ihr Restaurant hat über das Jahr einen durchschnittlichen Wareneinsatz von 35%. Wie kann das sein?

Genau das bewirkt der Betriebsvergleich! Er macht Sie aufmerksam.

- Gibt es einen zu hohen Warenüberschuss? Werden zu viele Lebensmittel weggeschmissen?
- Werden alle Umsätze der richtigen Kostenstelle zugeordnet?
- Gibt es Eigenverbrauch, der nicht ordnungsgemäß verbucht wird?
- Werden Lebensmittel unerlaubt entwendet?
- Gab es Marketingstrategien, die Preisangebote beinhalteten. (Sonderangebote um Gäste zu locken?)



Sie sehen es gibt viele Gründe warum sich ein Wareneinsatz erhöhen kann. Manche sind plausibel, manchen müssen nachgegangen werden. Langfristig sollte sich der Wareneinsatz aber an den Richtwerten und auch Erfahrungswerten halten.

**Seien Sie also aufmerksam- Die Aussagekraft der Zahlen spiegelt viel Ihres Betriebes wieder.**