

2. BETRIEBSBUCHFÜHRUNG

Aufgaben

- = Überwachung der Wirtschaftlichkeit, durch
- mengen- und
 - wertmäßige
 - Erfassung, Verrechnung und Kontrolle der
 - Leistungen sowie der
 - Kosten

Leistungen

- Beherbergung (Logis)
- Verpflegung (Speisen und Getränke)
- Nebenleistungen (Garage, Telefon und Internet, Sauna, Schwimmbad, Tennisplatz, Golf, ...)

Kosten

= betrieblicher Wareneinsatz von

- Gütern und
- Dienstleistungen

z.B. Kosten für ...

- Waren
- Personal
- Energie
- Instandhaltung



2.1. Innerbetriebliche Aufzeichnungen

2.1.1. Welche Aufzeichnungen werden geführt?

- Gästebuch
 - = Erfassung der Nächtigungen und Erfassung erbrachter Leistungen und Zahlungen der Gäste
- Lagerbuch
 - = Erfassung der Warenlieferungen und des Warenverbrauchs
 - Wareneinsatzermittlung
- Küchenbuch
 - = Erfassung des Warenverbrauchs in der Küche
- Schankbuch
 - = Erfassung des Getränkeverbrauchs

- Sonstige Hilfsbücher
 - = Erfassung von
 - Energieverbrauch
 - Telefon- und Internetkosten
 - Stunden und Überstunden
 - usw.

2.1.2. Wareneinsatzkontrolle

Wareneinsatz (WES)

- = Verbrauch von
 - Lebensmitteln und
 - Getränken
- rund $\frac{1}{4}$ des gesamten Aufwandes von Restaurantbetrieben

a. Direkte WES-Ermittlung

- Lagerbuchführung notwendig
- in Großbetrieben

① Formel

$$\begin{array}{rcl}
 & \text{Anfangsbestand (AB)} & \\
 + & \text{Zukäufe} & \\
 - & \text{WES (laut Lagerbuchführung)} & \\
 \hline
 = & \text{Soll-Endbestand} & \\
 - & \text{Ist-Endbestand (laut Inventur)} & \\
 \hline
 = & \underline{\underline{\text{Differenz (Verderb, Diebstahl, Schwund, ...)}}} &
 \end{array}$$

a. Indirekte WES-Ermittlung

- ohne Lagerbuchhaltung möglich
- kleine Betriebe (in Österreich am stärksten verbreitet)

① Formel

$$\begin{array}{rcl}
 & \text{Anfangsbestand (AB)} & \\
 + & \text{Zukäufe} & \\
 - & \text{Endbestand laut Inventur (EB)} & \\
 \hline
 = & \text{Wareneinsatz 8WES)} &
 \end{array}$$

Nachteil

Verluste durch

- Verderb oder
- Verderb

nicht feststellbar (im WES enthalten)

a. Ermittlung des Soll-WES pro Artikel

- in Rezepturkarten laut Rezeptur
- mit den aktuellen Einstandspreisen erfasst

044 - Zwetschkenknödel										
			Datum		Datum		Datum		Datum	
			21.02.2007		23.02.2008					
Gramm Liter Stück	1		Portion(en)	Ein-stands- preis	€ gesamt	Ein-stands- preis	€ gesamt	Grundprinzip: Menge x Preis		
Gericht	Zwetschkenknödel									
75 g	Kartoffel		0,36	0,03	0,37	0,03	ACHTUNG: Auf gleiche Einheiten bringen z.B. g und kg			
20 g	Mehl		0,65	0,01	0,67	0,01				
5 g	Gries		0,73	0,00	0,75	0,00				
17 g	Butter		4,94	0,08	5,10	0,09				

Grundprinzip:
Menge x Preis

ACHTUNG:
Auf gleiche Einheiten
bringen
z.B. g und kg



WES-Kontrolle

IST-WES

SOLL-IST-Vergleich