

Renditekiller Wareneinsatz

Es lohnt sich, Zeit und Geld zu investieren, um die Wareneinsatzkosten in den Griff zu bekommen

Die Wareneinsätze sind in den meisten Küchen nach dem Personalaufwand die zweithöchsten Kosten. Wenn sie nicht stimmen, gibt es hierfür vielfältige Gründe. An erster Stelle steht die Überproduktion. Es wird zu viel Ware eingekauft und mehr produziert als benötigt, weil Kalkulations- und Mengenvorgaben fehlen. »Angstproduktionen«, weil es nicht reichen könnte, landen im »Schweineeimer«. Der nächste Grund sind gestiegene Einkaufspreise, die nicht in der Kalkulation berücksichtigt wurden. Oder noch schlimmer: Es gibt gar keine Kalkulation der Gerichte. Der dritte Grund für Wareneinsatzabweichungen sind die Portionsgrößen. Klare Vorgaben in Gramm für A-Produkte wie Fleisch, Fisch und Soße sowie für B-Produkte wie Gemüse, Obst und Salat sind unverzichtbar. Bei C-Produkten wie Kartoffeln, Reis und Nudeln darf sich der Gast ruhig »satt« essen.

Grund vier: Viele Küchenleiter können sich aus Zeitmangel nicht so intensiv um den Einkauf, Preisvergleiche und -verhandlungen kümmern. Dies führt zu steigenden Einkaufspreisen und Wareneinsatzkosten. Last but not least ist die unkontrollierte Verwendung von Convenience-Produkten ein Problem, denn im Preis dieser Erzeugnisse sind die Personalkosten bereits enthalten. Der Wareneinsatz der Küche wird auch belastet durch die Mitarbeiterverpflegung und »à conto Haus«-Buchungen (z.B. Einladung von VIPs), die korrekterweise im Marketingbudget ihren Platz haben. Berücksichtigt werden muss vor allem aber auch das interne Splitting von Frühstück, Tagungsverpflegung und vermeintlich »günstigen« Halbpensionsarrangements.

Mein Rat: Demotivieren Sie Ihre Küchenchefs nicht durch falsch interpretierte Wareneinsatzkennzahlen. Die wirklich aussagefähigen Kennzahlen der Küche sind »Wareneinsatz + Personalkosten pro BKT/Gast«, »Food Index Produktivität« und

»Deckungsbeitrag 2 in Euro und Prozent«.

Sechs Schritte, wie Sie Ihren Wareneinsatz kontrollieren und verbessern können:

1. Schritt: Aufnahme des IST-Wareneinsatzes – Ermitteln Sie diesen mit entsprechenden Kennzahlen. Nur was messbar ist, lässt sich auch nachweislich verbessern.

2. Schritt: Kritische Betrachtung des IST-Wareneinsatzes – Nun erfolgt die positive wie negative Kritik am Ist-Wareneinsatz in Prozent und Euro. Entweder haben Sie eine Mengen- oder eine Preisabweichung, im schlechtesten Fall beides.

3. Schritt: SOLL-Wareneinsatz in Euro und Prozent – Dieser ergibt sich aus der Absatzmenge und dem Wareneinsatz pro Gericht, die in der Kalkulation berechnet wurden. Der Küchenleiter benötigt ein Budget, damit er reagieren kann.

4. Schritt: Einführung in die Praxis – Beginnen Sie sofort mit dem Erfassen der Wareneinsatzzahlen, damit Sie täglich Ihre Kennzahlen erhalten und schnell reagieren können, wenn diese abweichen.

5. Schritt: Kontrolle des Wareneinsatzes – Die Wareneinsätze sind A-Kosten, deshalb ist es notwendig, kontinuierlich die A- und B-Lebensmittel zu kontrollieren. Die Verkaufspreise und Mengen müssen durch Kalkulationen gesichert sein. Zusätzlich müssen die Warenabgabe und der Verkauf erfasst sein, damit keine Umsätze verloren gehen.



Uwe Ladwig berät, schult, trainiert und betreut mit seinem Unternehmen F&B Support seit 1992 Betriebe aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Ziel ist jeweils die nachweisliche Verbesserung des wirtschaftlichen Ergebnisses.
 Info: www.f-bsupport.de

Ermitteln Sie folgende Kennzahlen für Ihre Wareneinsatzkontrolle:

- Wareneinsatz in Euro pro BKT/Gast = Wareneinsatz : BKT/Gäste
- Soll-Gesamtwareneinsatz in Euro = Anzahl der Gerichte x Soll-Wareneinsatz pro Gericht
- Ist-Gesamtwareneinsatz in Euro = Anfangsbestand + Einkauf – Endbestand
- Soll- und Ist-Wareneinsatz in Prozent = Wareneinsatz : Umsatz x 100
- Deckungsbeitrag pro Produkt = Nettoverkaufspreis – Wareneinsatz
- Wareneinsatz in Gramm pro Gast = Wareneinsatz : Gäste
- Differenz Ist- zu Soll-Wareneinsatz = Ist-Wareneinsatz minus Soll-Wareneinsatz
- Lebensmittelabfälle in Kilogramm und Prozent, die im Müll und/oder im Schweineeimer landen
- Conveniencegrad in Prozent =

6. Schritt: Kontinuierlicher Verbesserungsprozess (KVP) – Mit kontinuierlichem Kontrollieren und Verbessern fängt das Ganze wieder von vorne an. Just in time bedeutet in diesem Zusammenhang: Sobald Sie feststellen, dass der Wareneinsatz abweicht, proaktiv werden und etwas tun.

Achtung! Die Kennzahl »Wareneinsatz in Prozent« wird auch vom Finanzamt verwendet. Können Sie Ihre höheren Wareneinsatzquoten durch Rezepturen und Kalkulationen nicht beweisen (zum Beispiel bei All-Inklusiv-Feiern) haben Sie bei einer Kontrolle ein Problem. Einen Teil meiner Beratungskunden bekomme ich, weil vorher das Finanzamt im Betrieb gewesen ist. Sind dann keine Rezepturen und Kalkulationen vorhanden, heißt das: Nachzahlung, gegebenenfalls mit Strafzahlung, oder im ungünstigsten Fall das Aus für das Unternehmen.

TH