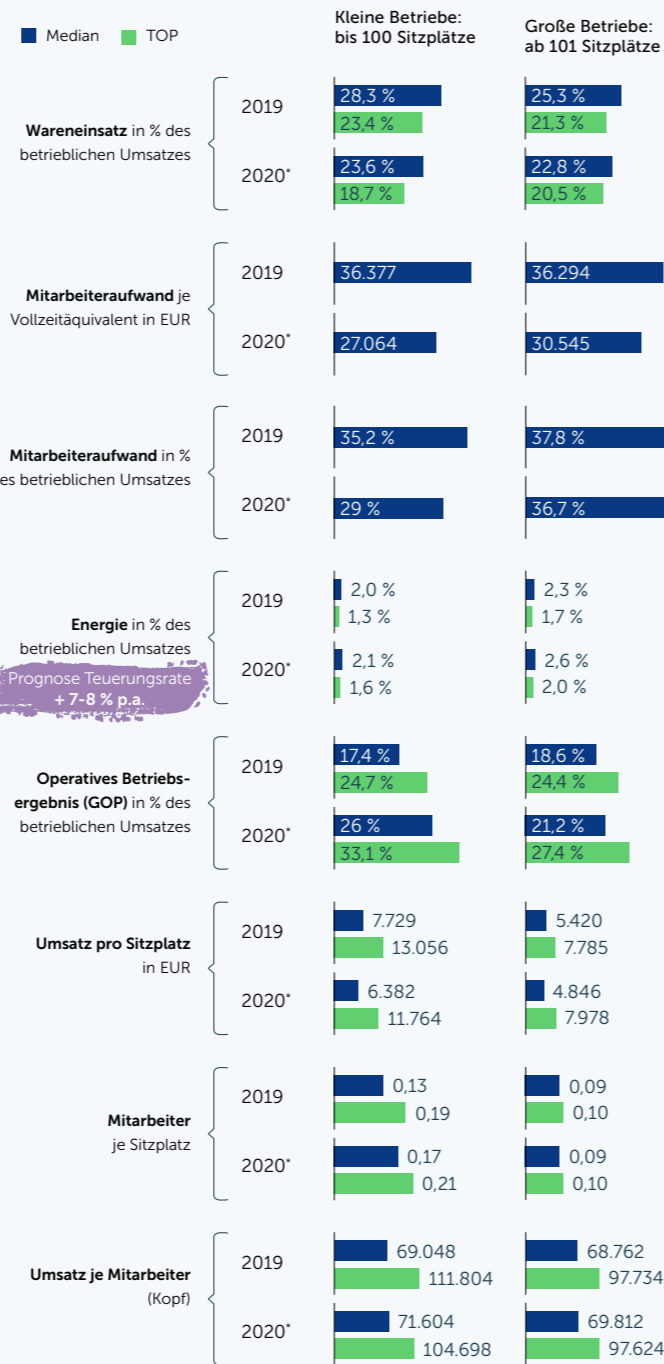


Fitness-Check für die Gastronomie

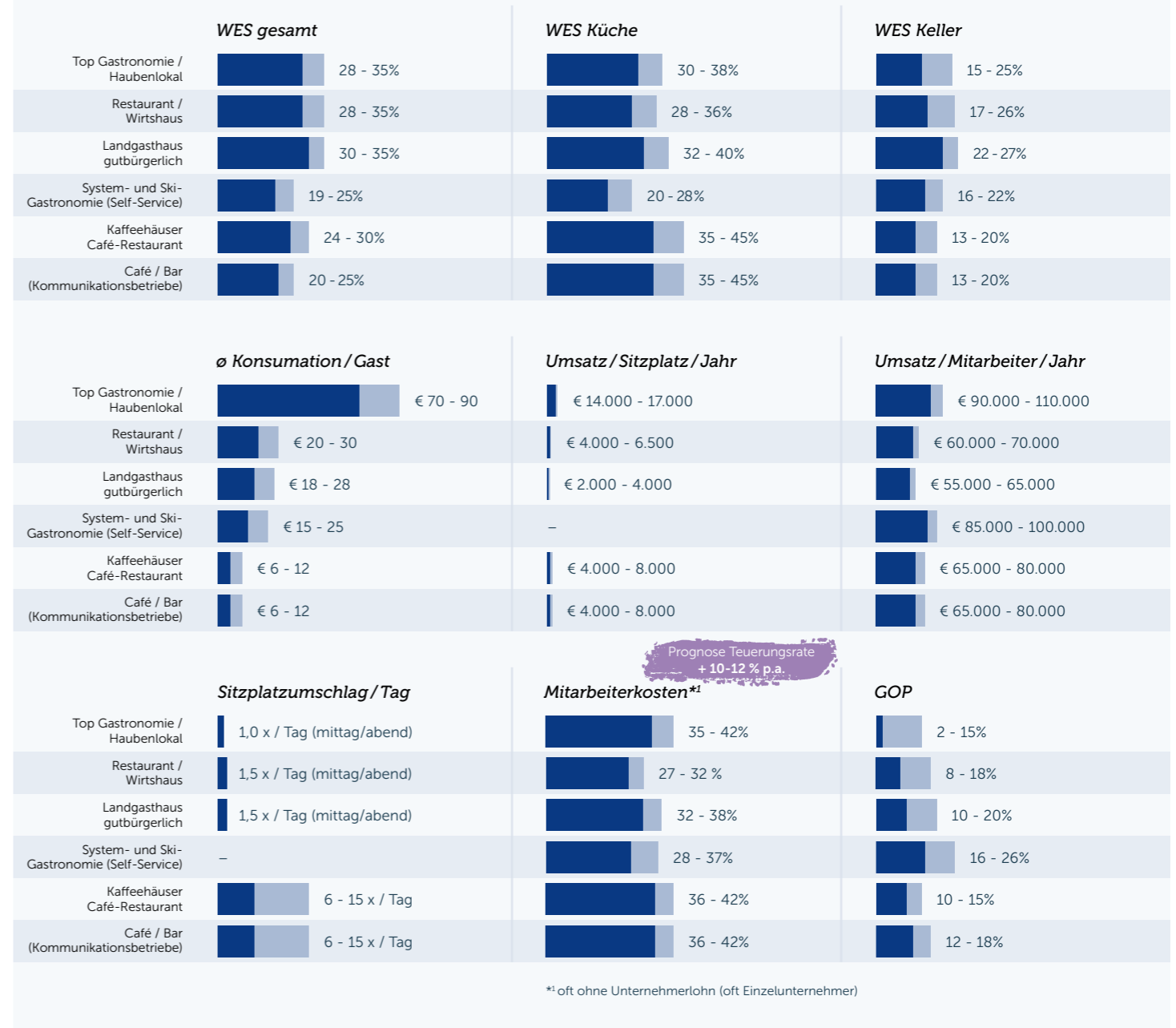
Diese wichtigen Kennzahlen helfen Ihnen beim Einstieg oder im täglichen Betrieb. Mit aktuellen Benchmarkzahlen kann ich mich vergleichen und feststellen: Wo steht mein Betrieb im Vergleich zu anderen?

Die Österreichische Hotel- und Tourismusbank (ÖHT) hält sich genauso wie die Prodingen Beratungsgruppe an den **Standard STAHR** (Standard der Abrechnung für Hotels und Restaurants). Dieser basiert auf der Grundlage eines einheitlichen Berichtswesens für Hotels und Restaurants.

***Corona-Jahr:** Mit Unterstützung der Coronahilfen konnten die krisenbedingten Schließzeiten und Umsatzausfälle weitestgehend ausgeglichen werden, aufgrund deutlich geringerer operativer Aufwendungen (variable Kosten wie WES sowie Mitarbeiteraufwendungen) sind statistisch höhere GOPs im Vergleich zu 2019 erkennbar. Diese haben allerdings außerordentlichen Charakter und sind mit den Vorjahren nicht zu vergleichen, da sämtliche Corona-Unterstützungen korrekterweise nicht den operativen Umsätzen zuzuordnen sind.



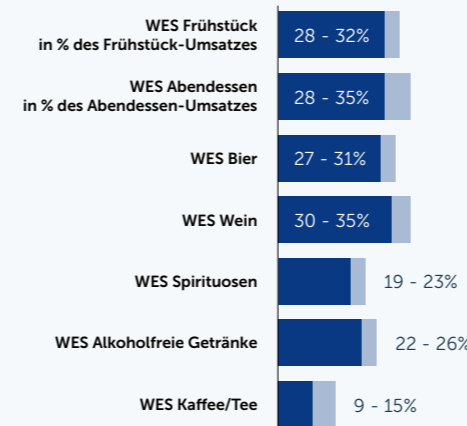
Gastro-Kennzahlen



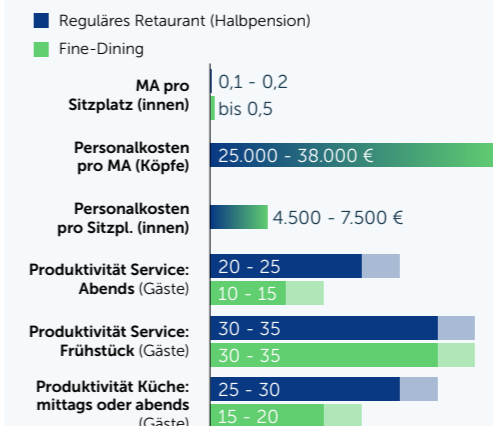
*1 oft ohne Unternehmerlohn (oft Einzelunternehmer)

Prognose Teuerungsrate + 5-10 % p.a.

Wareneinsätze



Mitarbeiterkennzahlen



Jahres- Zyklus in Mio. €	Fremd- kapital- quote	Eigen- kapital- quote	Schulden- tilgungs- dauer
bis 0,3	95,74%	3,47%	40,73 Jahre
0,3-0,5	99,15%	-0,31%	9,91 Jahre
0,5-1	89,03%	10,02%	6,80 Jahre
1-2	83,99%	14,88%	5,37 Jahre
2-4	69,02%	29,50%	3,70 Jahre
4-7	65,13%	32,55%	3,58 Jahre
über 7	66,53%	28,40%	2,82 Jahre

*2: Quelle: KFU Forschung Austria, Bilanzdatenbank