

Der Kennzahlen-Spickzettel

Ein Blatt, acht Zahlen. Ausdrucken, ins Büro hängen, jeden Monat einmal durchgehen. Wer diese acht Werte kennt, diskutiert nicht mehr über Gefühle – weder mit dem Steuerberater noch mit der Bank noch mit sich selbst.

Alle Quoten netto und geteilt durch den Netto-Umsatz. Wer Brutto durch Netto teilt, rechnet sich systematisch schön. Der Unternehmerlohn gehört ehrlich in die Personalquote – auch wenn er nie ausgezahlt wurde.

KENNZAHL	GESUND	WARNUNG	ALARM
WAS DER BETRIEB VERBRAUCHT			
Wareneinsatz Speisebetrieb Wareneinsatz ÷ Netto-Umsatz	25–32 %	dauerhaft über 35 %	ab 40 %
Wareneinsatz Bar eigener Korridor, nicht mit der Küche vergleichen	unter 25 %	—	—
Personal inklusive ehrlichem Unternehmerlohn	25–35 % je nach Konzept	über 35 %	ab 38–40 %
Prime Cost Ware + Personal zusammen – der Blick der Profis	unter 60 %	—	über 65 %
WAS DAS HAUS KOSTET			
Pacht oder Miete „Pacht mal acht“: Jahresumsatz mindestens das Achtfache der Jahrespacht	bis 10 %	—	ab 12,5 %
Energie Strom, Gas, Wasser zusammen	bis 6 %	ab 8 %	ab 10 %
WAS ÜBRIG BLEIBT			
Ergebnis vor Steuern Branchenschnitt liegt bei mageren 3–6 %	8–10 %	—	unter 3 % dauerhaft
Liquiditätsreserve gemessen in Monatsfixkosten, nicht in Prozent	3 Monate	—	unter 1 Monat

SO LIEST DU DAS BLATT

Grün heißt weitermachen. Gelb heißt hinschauen. Rot heißt: Diese Woche passiert etwas. Ein „—“ bedeutet nicht Entwarnung, sondern dass das Buch für diesen Wert keinen eigenen Zwischenbereich ausweist – zwischen Gesund und Alarm gilt dort: je näher am Alarmwert, desto dringender.

Eine einzelne rote Zahl ist ein Thema. **Zwei rote Zahlen gleichzeitig sind ein Muster** – und Muster reparieren sich nicht von selbst.

Zur Ehrlichkeit: Diese Ampelbereiche sind Einordnungen aus amtlichen Statistiken, Branchenwerten und Beratungspraxis (Stand Sommer 2026) – keine Gesetze. Ein Fine-Dining-Restaurant liegt anders als eine Bar, ein Betrieb mit hoher Pacht anders als einer im eigenen Haus. Die Übersicht ist eine eigene Zusammenstellung nach Daten der im Buch genannten Herausgeber und ersetzt keine Rechts- oder Steuerberatung. Werkzeug aus „Letzte Runde – Bevor das Licht ausgeht“ (Klartext Gastronomie, Band 2), Kapitel 2. © 2026 Ingo Wadowski · Weitergabe im Betrieb ausdrücklich erwünscht.