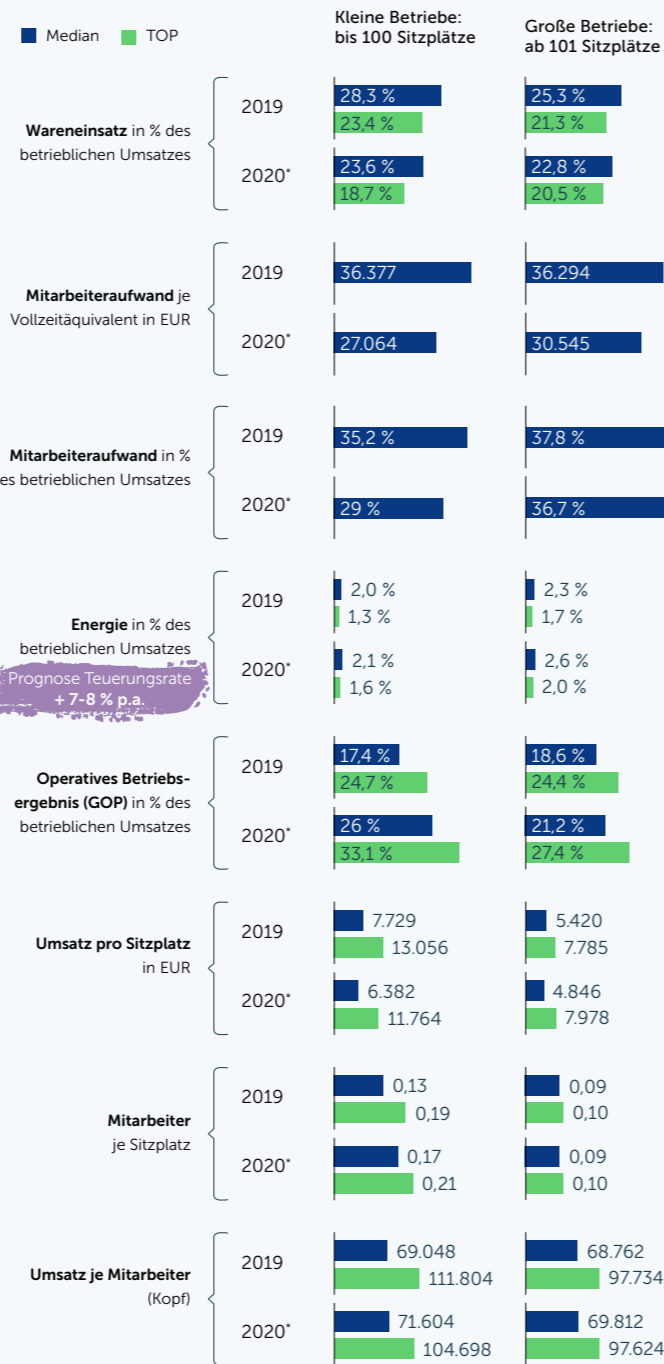


Fitness-Check für die Gastronomie

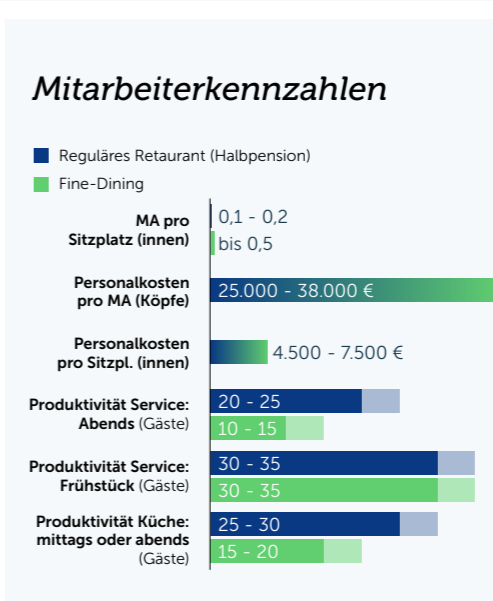
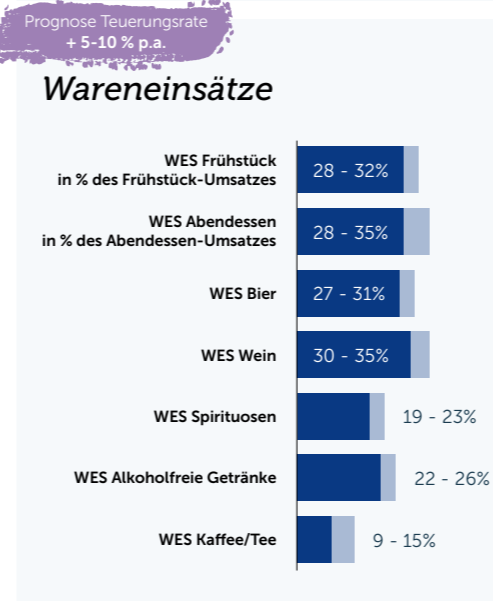
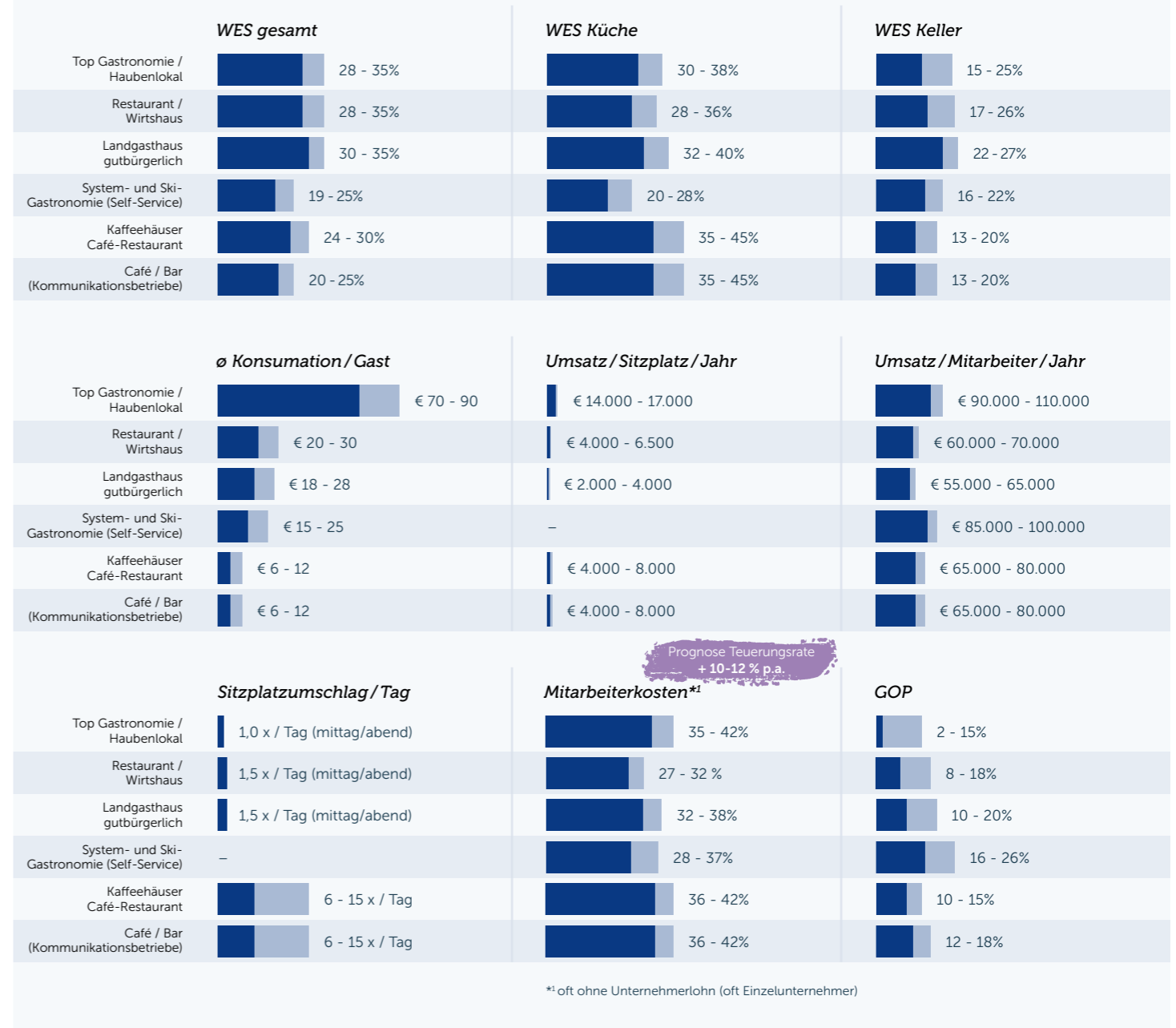
Diese wichtigen Kennzahlen helfen Ihnen beim Einstieg oder im täglichen Betrieb. Mit aktuellen Benchmarkzahlen kann ich mich vergleichen und feststellen: Wo steht mein Betrieb im Vergleich zu anderen?

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



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

Alle Kennzahlen wurden nach bestem Wissen und Gewissen ausgewertet und aufbereitet, Druckfehler und Irrtümer sind jedoch vorbehalten. Überschneidungen zwischen ÖHT- und Prodingen-Betrieben sind nicht ausgeschlossen, aber statistisch vernachlässigbar.

Quelle: ÖHT Zahlen – Hotellerie und Prodingen-Benchmarks | Datenbasis 2019 und 2020
Datenbasis: rund 250 ÖHT- und 100 Prodingen-Betriebe (Sitzplätze exkl. Terrassenplätze)