

GEMASY Gastro-Klar

Gastrokasse 2026

**Welche Kasse braucht
mein Restaurant?**

Eine, die nicht nur kassiert.

**Sondern meinen Betrieb
in Echtzeit steuern hilft.**

Umsatz. Gäste. Ware.
Personal. Kosten.

Alles im Blick. Jetzt.

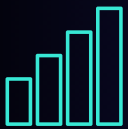


Ausgabe 2026

MORGEN IST ZU SPÄT.

Zu wissen, was gestern
passiert ist, reicht heute
nicht mehr.

ICH MUSS JETZT WISSEN:



UMSATZ



GÄSTE



WARENAUFWAND



PERSONALEINSATZ



PERSONALKOSTEN

**JETZT SEHEN.
JETZT ENTSCHEIDEN.**

DIE KASSE IST DAS COCKPIT DES RESTAURANTS.



**ALLE DATEN. EIN COCKPIT.
BESSERE ENTSCHEIDUNGEN.**

UMSATZ ALLEINE SAGT ZU WENIG.

CHF 5'000 UMSATZ GUT ODER SCHLECHT?



GÄSTE

Wie viele?



CHF / GAST

Wie hoch ist der Durchschnittsbetrag?



UMSATZ / STUNDE

Wann verdiene ich mein Geld?



WARENAUFWAND

Was kostet mich das Verkaufte?



PERSONALSTUNDEN

Wie viele Stunden setze ich ein?



PERSONALKOSTEN

Was kostet mich dieser Einsatz?

ERST DER ZUSAMMENHANG
MACHT AUS UMSATZ
EINE FÜHRUNGSGRÖSSE.

MEHR UMSATZ BRAUCHT NICHT IMMER MEHR GÄSTE

100 GÄSTE x CHF 50
= CHF 5'000

nur CHF 5 mehr pro Gast



100 GÄSTE x CHF 55
= CHF 5'500

+ CHF 500 PRO TAG



APÉRO



GETRÄNKE



BEILAGE



DESSERT



KAFFE

**Der günstigste zusätzliche Gast
sitzt vielleicht bereits
am Tisch.**

HOHER UMSATZ ABER WAS BLEIBT?

BEISPIEL: EIN GERICHT

CHF 38.00

VERKAUFSPREIS
- WARENAUFWAND

CHF 38.00
CHF 11.40

= DECKUNGSBEITRAG

CHF 26.60

Vereinfachtes Kalkulationsbeispiel, exkl. MWST.



REZEPTUR

Was gehört
hinein?



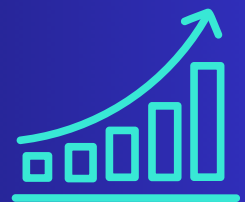
WARENAUFWAND

Was kostet es?



VERKAUFSPREIS

Was bezahlt
der Gast?



DECKUNGSBEITRAG

Was bleibt zur Deckung
der übrigen Kosten?

DIE KASSE KENNT DEN VERKAUF.

**DAS SYSTEM MUSS AUCH DEN
KALKULATORISCHEN WARENAUFWAND KENNEN.**

**DAMIT DER DECKUNGSBEITRAG
LAUFEND SICHTBAR WIRD.**

WIE VIELE STUNDEN DARF ICH PLANEN?



ERWARTETER
TAGESUMSATZ

CHF 5'000



ZIEL
PERSONALKOSTEN

40 %



Vereinfachtes Kalkulationsbeispiel



PERSONALBUDGET

CHF 2'000



Ø KOSTEN PRO
PERSONALSTUNDE

CHF 50

=

40

PERSONALSTUNDEN

DER UMSATZ BESTIMMT
DIE VERFÜGBAREN
PERSONALSTUNDEN.
Nicht umgekehrt!

WELCHE KASSE BRAUCHE ICH?

MEINE LÖSUNG MUSS ...



✓ Umsatz in **ECHTZEIT** zeigen



✓ Gäste und **Ø Umsatz pro Gast** kennen



✓ Rezepturen und **WARENAUFWAND** verbinden



✓ **Deckungsbeiträge** sichtbar machen



✓ Personalzeiten und **PERSONALKOSTEN** einbeziehen



✓ Soll und **IST** vergleichbar machen



✓ Reservationen und **PROGNOSEN** berücksichtigen



✓ mit Warenwirtschaft, Personalplanung
und Buchhaltung **kommunizieren** (vernetzt sein)



✓ **Zusatzverkäufe** aktiv unterstützen



✓ mir helfen, **HEUTE** zu entscheiden



✓ **Wetter** und **Events** in die Planung einbeziehen



✓ **Gäste-Frequenz** für Tage und Wochen prognostizieren



✓ **offene Schnittstellen** bieten für weitere Systeme



✓ **KI für Prognosen** aktiv nutzen



**EINE KASSE, DIE NUR
KASSIERT, IST HEUTE
ZU WENIG.**