



NISCHOMRÅDE · KURERAD TRENDANALYS

Ekonomistyrning för hotell och restaurang branschen

Fokus på ekonomistyrning inom hotell-och restaurangbranschen, med betoning på intäktsoptimering, kostnadskontroll och branschspecifika nyckeltal för ökad lönsamhet.

UPPDATERAD 29 juni 2026

● Mikro ● Makro ● Mega

12 —
PUBLICERADE
TRENDER

KORT SVAR

Det viktigaste i analysen

Branschen kräver idag en övergång från manuell rapportering till **avancerad finansiell analys** för att hantera **ökad marginalpress** och säkra lönsamheten.

01 Hur kan vi minska risken för konkurs i ett läge med hög marginalpress?

För att motverka **konkursrisk** krävs **scenariobaserad personalbudgetering** för att undvika felbemanning.

03 Hur påverkar de nya hållbarhetskraven (CSRD) vår ekonomiska rapportering?

Implementering av **CSRD och ESG-rapportering** kräver att ekonomifunktionen skapar nya dataflöden för att säkerställa regelefterlevnad.

02 Vilka systeminvesteringar är mest kritiska för att förbättra ekonomistyrningen?

Bygg en **integrerad realtidsdata-stack** för att eliminera problem med **fragmenterade betalsystem** och få kontroll på likviditeten.

04 Hur kan vi använda menyanalys för att förbättra bruttomarginalen?

Fokusera på **menyanalys och portionsstyrning** för att optimera lönsamheten i linje med **cirkulär gastronomi**.

MAKROTREND

Ökad efterfrågan på hållbara affärsmodeller och cirkulär gastronomi

Sveriges fokus på hållbarhet driver en trend där hotell och restauranger alltmer anammar miljövänliga metoder, från förnybar energi till hållbar livsmedelsförsörjning. Initiativ som Circular Gastronomy® Challenge accelererar övergången till en cirkulär ekonomi inom restaurangbranschen, vilket påverkar inköp, avfallshantering och affärsmodeller.

Hållbarhet

Cirkularitet

Affärsmodeller

12 observationer · senast 20 maj 2026

Källor

01 **Meet Our New Partners Bringing Food Made Good To Sweden**
thesra.org

02 **Cirkulär ekonomi i besöksnäringen**
kunskapbesoksning.se

03 **[PDF] hur skapar vi förutsättningar för hållbara affärsmodeller?**
lup.lub.lu.se

MAKROTREND

CSRD och ökad ESG-rapportering påverkar större hotellkedjors ekonomistyrning

Större hotellgrupper och koncerner omfattas av CSRD-faserna och måste införa datainsamling för dubbel materialitetsbedömning, ESRS-rapportering och leverantörsspårbarhet. Detta kräver att ekonomifunktioner skapar ESG-dataflöden, kopplar kostnads- och leverantörsdata till hållbarhetsnyckeltal och anpassar intern rapportering och styrmodeller.

Hållbarhet

Reglering

Affarsmodeller

12 observationer · senast 6 april 2026

Källor

01 **The latest on the late incorporation of new rules for sustainability reporting (CSRD) in Sweden | Delphi**
delphi.se

02 **Stöd till tillverkande SMF för nettonoll via intermediärer | Vinnova**
vinnova.se

03 **Företag**
energimyndigheten.se

MIKROTREND

Behov av avancerad finansiell rapportering och analys

Den volatila ekonomiska miljön, med snabba förändringar i kostnader och intäkter, ställer högre krav på hotell- och restaurangföretagens finansiella rapportering. Företag behöver flexibla och avancerade lösningar för att hantera komplexa utmaningar inom ekonomistyrning, vilket inkluderar dataanalys och AI-drivna verktyg för att optimera verksamheten och fatta informerade beslut.

Digitalisering

Effektivisering

Ai

2 observationer · senast 6 april 2026

Källor

01

Tre utmaningar inom rapportering för hotell och restaurang - OXCEED
oxceed.com

02

Tre utmaningar inom rapportering för hotell och restaurang - OXCEED
oxceed.se

03

Future Outlook For Hotel Industry
lyrasystem.com

MIKROTREND

Kostnadstryck och marginpress i restaurangsektorn ökar konkursrisk

Restauranger i Sverige upplever stark marginalpress från högre löner, ökade inköpskostnader och ränte-/konjunkteffekter, vilket lett till rekordmånga konkurser 2024 och fortsatt svaghet 2025. Aktörer måste snabbt sänka fasta kostnader, renegotiera kollektivavtalseffekter, och implementera löpande kostnadskontroll för att undvika konkursrisk och säkra likviditeten.

Ekonomi

Arbetskraft

16 observationer · senast 6 april 2026

Källor

01

Fortsatt pressat läge för restauranger under 2025

newsroom.notified.com

02

Restaurangkonkurser ökar – rekordmånga företag tvingas stänga i mars | SVT Nyheter

svt.se

03

Avtal 25 - Här kan du följa senaste nytt | Visita

visita.se

MAKROTREND

Ökad ekonomisk osäkerhet och konkurser trots återhämtningstendenser

Trots att hotell- och restaurangbranschen visade stark uppgång i konfidensindikatorn under juli, indikerar rapporter om ökande konkurser och en förväntad nolltillväxt under 2025 att branschen står inför fortsatt ekonomisk osäkerhet. Detta skapar ett pressat affärsklimat där effektivisering och attraktion av arbetskraft blir ännu viktigare.

Ekonomi

Konkurrens

Arbetskraft

3 observationer · senast 6 april 2026

Källor

01

Konkurserna ökar inom hotell och restaurang - Hotellrevyn

hotellrevyn.se

02

Optimismen återvänder – stark uppgång för hotell och restaurang i juli

travelnews.se

03

Tungt för hotell- och restaurangbranschen - UNT

unt.se

MIKROTREND

Bygg en integrerad realtidsdata-stack (PMS/RMS/POS/ERP/CRM → BI) för kontinuerlig ekonomistyrning

För att gå från månadsbokslut till löpande styrning behöver hotell och restauranger skapa ett API-drivet datalager som matar realtidsdashboards och what-if-scenarion. Åtgärd: kartlägg datakällor, prioritera API-integration mot POS/PMS/ERP, implementera en BI-lösning som visar RevPAR, GOPPAR och likviditetsindikatorer i realtid.

Digitalisering

Effektivisering

Innovation

8 observationer · senast 6 april 2026

Källor

01 **Top 10 Tech Trends Transforming Hospitality in 2025 — By Markus Feller**
hotelyearbook.com

02 **Digital Transformation In The Hospitality Industry Statistics: Market Data Report 2026**
gitnux.org

03 **Hotel Automation in 2025: Who's Leading, and What's Working? | Fari**
getfari.com

MIKROTREND

Ökad komplexitet i finansiell rapportering och kostnadskontroll

Hotell-och restaurangbranschen präglas av komplexa verksamhetsstrukturer och låga marginaler, vilket gör effektiv finansiell rapportering och kostnadskontroll avgörande. Utmaningar inkluderar att hantera gemensamma och separata kostnadsposter samt att snabbt anpassa sig till säsongförändringar. Behovet av flexibla lösningar och systemstöd för att få en god ekonomisk översikt och minska risken för fel är stort, då manuell hantering kan leda till missade varningstecken som kapitalbrist.

Ekonomi

Effektivisering

Digitalisering

4 observationer · senast 6 april 2026

Källor

01

Tre utmaningar inom rapportering för hotell och restaurang - OXCEED
oxceed.com

02

Lön och HR i hotell & restaurang – så undviker du risk och ... - Revea
revea.se

03

Nya förenklingsregler och andra kompletteringar i lagen om ...
regeringen.se

MIKROTREND

Utmaningar med fragmenterade betalsystem

Många hotell och restauranger i Sverige kämpar med fragmenterade betalsystem, vilket hindrar effektiv drift och finansiell avstämning. Detta skapar ett behov av integrerade och strömlinjeformade betalningslösningar för att förbättra den ekonomiska styrningen och operationella effektiviteten.

Digitalisering

Effektivisering

Ekonomi

2 observationer · senast 6 april 2026

Källor

01 **Adyen Index 2025 Hospitality Launch Se**
adyen.com

02 **Digital Transformation in Hospitality: 2026 Trends & Data**
oysterlink.com

MIKROTREND

Scenariobaserad personalbudgetering och tätare KPI-uppföljning

På grund av fluktuerande efterfrågan och minskade nyanställningar behöver företag upprätta minst tre scenariobudgetar (bas/hög/låg beläggning) och följa nyckeltal som personalkostnad per belagt rum, timkostnad per enhet och ROI för teknik. Detta gör ekonomistyrningen mer adaptiv och minskar risken för felbemanning och kostnadsöverskningar.

Ekonomi

Effektivisering

3 observationer · senast 6 april 2026

Källor

01 **Kompetensundersökning 2025 - BFUF**
bfuf.se

02 **Antalet anställningar har minskat under hela 2024**
scb.se

03 **Munu Kiosk**
munu.cloud

MAKROTREND

Konkret fokus på arbetskraftskostnad och matsvinn via menyanalys och portionsstyrning

Ekonomistyrningen prioriterar minskad food cost och matavfall genom menyanalys, portionsstandardisering och inköpscentralisering — åtgärder som ger snabb påverkan på bruttomarginalen. Företag ser direkta besparingar i driftkostnader och uppfyller samtidigt hållbarhetskrav som påverkar kundval.

Ekonomi

Hållbarhet

Effektivisering

4 observationer · senast 6 april 2026

Källor

01 Branschfakta | Visita
visita.se

02 Visita - för den svenska besöksnäringen.
visita.se

03 Trendspaning – besöksnäringen till 2035 - BFUF
bfuf.se

MIKROTREND

Matsvinn som tjänst: realtidsmätning, prediktion och integration

Det finns en konkret möjlighet för lösningar som erbjuder realtidsövervakning av matsvinn, prediktiva beställningssystem och integration med appar/återförsäljningskanaler för överskott (pilotvänligt i storkök och hotellrestauranger). Tidiga implementeringar och forskningsinsatser visar att hotell kan minska kostnader och klimatavtryck genom att köpa denna funktionalitet som tjänst snarare än bygga egen infrastruktur.

Digitalisering

Ai

Effektivisering

9 observationer · senast 6 april 2026

Källor

01

Hållbarhet på Gothia Towers | Gothia Towers Göteborg
gothiatowers.com

02

Ending food waste from plant to plate: Repurposing industrial protein by-products for sustainable bread production
research.chalmers.se

03

Towards circular economy: An explorative study on food waste management transformation in grocery stores in the light of the updated waste framework directive | University of Gothenburg
gu.se

MAKROTREND

Kostnadstryck från löner, energi och volatil prisbild kräver operativ digitalisering

SCB och Riksbanken visar att prisökningar och ränteläge påverkar kapitalkostnad och marginaler; restauranger och hotell måste därför prioritera digitala lösningar för personalplanering, digital beställning/betjäning och energioptimering för att skydda marginalerna. Konkreta åtgärder: införa schemaläggningssystem med realtidsbemanningsdata, digitala beställningsflöden för minskad serverkostnad och IoT-styrd energistyrning.

Ekonomi

Digitalisering

Effektivisering

Energi

12 observationer · senast 6 april 2026

Källor

- 01 **Högre marginaler inom hotell och restaurang efter pandemin**
scb.se
- 02 **Styrränta (tidigare reporänta), in- och utlåningsränta | Sveriges Riksbank**
riksbank.se
- 03 **Sveriges ekonomi december 2025**
scb.se

OM ANALYSEN

Använd gärna analysen

Du får gärna skriva ut, dela och citera ur analysen. Använd insikterna i ert eget arbete, i presentationer och i samtal där de kan göra nytta.

DOKUMENTKÄLLA

<https://trendscope.se/ekonomistyrning-for-hotell-och-restaurang-bransche>

NÄR DU HÄNVISAR

Ange Trendscope som källa. I digitala sammanhang får du gärna länka tillbaka till dokumentkällan, så att läsaren kan hitta den senaste publicerade versionen och följa underlaget vidare.

KONTROLLERA VIKTIGA UPPGIFTER

Både människor och AI kan missa sammanhang, feltolka uppgifter eller återge en källa fel. Kontrollera därför originalkällan när en uppgift ska ligga till grund för beslut, publicering eller andra sammanhang där korrekthet är viktig.

AI-STÖD OCH MÄNSKLIG KURERING

Delar av källinsamlingen och bearbetningen har gjorts med AI-stöd. Urval, struktur och den publicerade analysen har granskats och kurerats redaktionellt av människor.

FÖRESLAGEN HÄNVISNING

Trendscope. “Ekonomistyrning för hotell och restaurang branschen”. Uppdaterad 29 juni 2026.