UMA HOGA-Akademie
für Hoteliers & Gastronomen

Unternehmermanufaktur für
Hoteliers und Gastronomen GmbH
Marktler Straße 33
84489 Burghausen

Tel.: +49 (0)8677 913 248 0
Fax: +49 (0)8677 913 248 1
info@unternehmer-manufaktur.de
www.uma-hoga-akademie.de

Webinar "Preiskalkulation Bankett" für Hotellerie und Gastronomie

Im Bankettbereich verläuft die Kalkulation etwas differenzierter als im "normalen" Speisenangebot. Jedoch ist es auch hier wichtig, den Kalkulationsfaktor sowie die Kosten aller Zutaten zu kennen, um wirtschaftlich und korrekt kalkulieren zu können. Außerdem: Wie kalkuliert man eine Getränkepauschale für eine Veranstaltung?

✓ Wir zeigen Ihnen, wie moderne Kalkulation im Bankettbereich funktioniert

✓ Mit einer optimalen Basiskalkulation vermeiden Sie ständige Neukalkulationen und haben Ihr Preisgefüge immer im Blick!

✓ Zusätzliches Plus: unser überschaubares Tool erleichtert Ihnen künftig Ihre Getränkekalkulation - wirtschaftlich und erfolgreich kalkulieren!

Beschreibung des Seminars

Die Kalkulation für das Speisenangebot im Bankettbereich vorzunehmen, unterscheidet sich in einigen Punkten vor der sonstigen Speisenkalkulation. Z.B. sind hier auch Getränkepreise in einer Gesamtberechnung zu berücksichtigen. Verkaufspreise von Menüs oder Speisen- und Getränkeangebote für Bankette werden heutzutage noch oft aus dem "Bauchgefühl" festgelegt: Wareneinsatz plus einen Aufschlag von 300% oder Kalkulationsfaktor 4, da dieser "schon immer verwendet wird" (Aufschlagskalkulation).

Doch welche Kosten verbergen sich hinter dem Gemeinkostenzuschlag und wie wird dieser überhaupt ermittelt? Wie wird das Speisenangebot rechnerisch richtig kalkuliert?

Wir zeigen Ihnen, wie Sie künftig Ihre F&B-Kalkulation zeitsparend durchzuführen und wirklich eine marktgerechte Kalkulation erzielen, um in allen Bereichen für ein wenig mehr Profit zu sorgen. Durch "ein wenig mehr" in allen Bereichen schaffen Sie eine positive, langfristig gesunde Entwicklung für das gesamte Unternehmen. Zusätzlich erhalten Sie ein Berechnungstool für Getränkepauschalen.

Inhalte: siehe AGENDA

Weitere Informationen zum Referenten Nicky-Alexander Böhmcke

Seminar - Agenda für das Seminar

Inhalte:

- Rezepturen
- Qualität
- Speisendiagnose / Renner - und Penneranalyse
- Bankettkalkulation mit Excel / Getränkepauschalen

Das Webinar wird via Zoom durchgeführt. Um Hintergrundgeräusche zu vermeiden, sollte Ihr Mikro stummgeschaltet sein. Bei Fragen können Sie es jederzeit gerne aktivieren. Entscheiden Sie zudem selbst, ob Sie Ihren Bildschirm freigeben, damit alle Teilnehmer Sie sehen dürfen. Bei Bedarf können Sie Ihren Namen nach dem Einloggen umbenennen!

Während des Webinars besteht die Möglichkeit zum Austausch unter Kollegen und mit dem Referenten. Zum Abschluss folgt eine Feedback- und Fragerunde!

Ein Handout der Präsentation (pdf) erhalten Sie im Nachgang per Mail!