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

Korrekte Preiskalkulation: Speisen & Getränke

Kalkulieren statt spekulieren:

So sichern Sie Ihre Preise und Gewinne – trotz politischer Unsicherheit. Die smarte F&B-Kalkulation sollte wesentlicher Bestandteil der Wirtschaftlichkeit Ihres Unternehmens sein - für mehr Gewinn und eine langfristige positive Entwicklung!

Die zeitgemäße Kalkulation von Speisen, Getränke, Buffets und Menüs wird Ihnen anhand vieler Praxisbeispiele nähergebracht. Sie werden darin geschult, das Preisgefüge im Blick zu behalten. So können Sie zukünftig Ihre F&B-Kalkulation zeitsparend und marktgerecht durchführen und für mehr Profit sorgen!

AUCH ALS INHOUSE SCHULUNG BUCHBAR

Beschreibung des Seminars

Verkaufspreise von Speisen und Menüs werden heutzutage noch oft aus dem "Bauchgefühl" festgelegt: Wareneinsatz plus einen Aufschlag von 300% oder Kalkulationsfaktor 4, da dieser "schon immer verwendet wird" (Aufschlagskalkulation).

Wichtig sind nun handfeste Zahlen, Daten und Fakten. Welche Kosten verbergen sich hinter dem Gemeinkostenzuschlag und wie wird dieser überhaupt ermittelt? Wie wird das Speisenangebot rechnerisch richtig kalkuliert?

Durch den Einsatz des UMA-Warenwirtschaftsprogramms mit allen Kalkulationsvarianten wird Ihnen ermöglicht, künftig Ihre F&B-Kalkulation zeitsparend durchzuführen und wirklich eine marktgerechte Kalkulation zu 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.

Ebenso wichtig: wie Sie eventuelle Preiserhöhungen Ihren Gästen kommunizieren! Letztendlich sind es nur zufriedene Gäste, die wiederkommen.

Freuen Sie sich auf:

- interaktiven Erfahrungsaustausch
- das kostenlose UMA-Kalkulationstool
- kostenlose Arbeitsmaterialien und Leitfäden
- viele Praxistipps und Rechenbeispiele
- zusätzliches Handout

Zielgruppe:

Das Webinar „Korrekte Preiskalkulation für Speisen & Getränke“ richtet sich an alle Unternehmer, Geschäftsführer und Direktoren sowie F&B-Manger und Köche in der Hotellerie und Gastronomie.

Ebenso bietet dieses Webinar Beratern und Coaches die Möglichkeit, Neues zu erlernen, um die Betriebe auf ein neues Level zu hieven.

- Direktoren, Geschäftsführer und Unternehmer von Hotels und Restaurants
- F&B Manager, Köche
- Berater und Trainer für Hoteliers und Gastronomen

Inhalte: siehe AGENDA

Weitere Informationen zur Referentin Brunhilde Fischer

Seminar - Agenda für das Seminar

Inhalte:

- Erlöse und Kosten in der Gastronomie
- Wichtigkeit der Kalkulation
- Kalkulationsvarianten
- Vorstellen und Arbeiten mit dem Kalkulationstool
- Kommunikation der Preise an Ihre Gäste

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 der Referentin. Zum Abschluss folgt eine Feedback- und Fragerunde!

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