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

Inhouse "BWA und SUSA verstehen, Schieflagen erkennen!"

Dieser Inhouse-Workshop vereint die Inhalte aus den Webinaren "Risikofrüherkennung mittels BWA und SuSa". Die Referentin kann hier ausführlicher die Konten, auf die es ankommt, anhand Ihrer eigenen BWA und SuSa erläutern.

Beschreibung des Seminars

Nutzen:

Lernen Sie, wie Sie Ihre Buchhaltungsauswertungen künftig besser lesen und verstehen, mögliche Risiken Ihres Hauses selbst und rasch erkennen und, falls nötig, gezielte Maßnahmen treffen.

Zielgruppe:

Die Inhouse-Schulung „BWA und SuSa verstehen - Schieflagen erkennen“ richtet sich an alle Unternehmer, Geschäftsführer und Direktoren in der Hotellerie und Gastronomie. Speziell für Mitarbeiter in der Buchhaltung und im Controlling ist dieses Seminar eine wertvolle Fortbildung.

Ebenso bietet dieser Workshop 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
- Buchhaltungsmitarbeiter
- Berater und Trainer für Hoteliers und Gastronomen

Für den optimalen Lernerfolg ist die Teilnehmerzahl auf 15 begrenzt.

Inhalte: siehe AGENDA

Weitere Informationen zur Referentin Brunhilde Fischer

Seminar - Agenda für das Seminar

Inhalte:

Betriebswirtschaftliche Kurzauswertung

- Was ist die BWA und was leistet sie?
- BWA lesen lernen und interpretieren
- Wichtige betriebswirtschaftliche Kennzahlen
- Anpassung der BWA an mein Unternehmen

Summen- und Saldenlisten

- Zusammenhang zwischen SUSA & BWA
- Lesen, verstehen und analysieren der SUSA
- Inhalte und offenen Posten-Liste
- Betriebswirtschaftliche Kennzahlen

Während der interaktiven Inhouse-Schulung sind Diskussionen und Gesprächsrunden untereinander mit mit dem Referenten ausdrücklich gewünscht.
Ebenso besteht in den beiden Kaffeepausen (vor- und nachmittags) sowie beim gemeinsamen Mittagessen die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch.
Den Abschluss bildet eine Feedback- und Fragerunde!