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

Lösungen für Gastronomen

Die Mehrwertsteuererhöhung zum 01.01.2024 zwang uns Gastronomen die Brutto-Preise um 12% zu erhöhen. Nicht jeder wollte diese Erhöhung sofort umsetzen, bzw. wird nur moderate Preiserhöhungen vornehmen. Doch ist das der richtige Schritt? Darüber hinaus sollten Sie Ihre Preise nicht aus dem Bauch heraus kalkulieren. Um eine korrekte Kalkulation vornehmen zu können, ist es wichtig, z.B. den Kalkulationsfaktor zu kennen und alle Zutaten - und deren Kosten - für ein Gericht zu berücksichtigen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie künftig wirtschaftlich und richtig kalkulieren! Und...wie Sie Ihre Gäste trotzdem zufrieden stellen!

✓ Zeitgemäße Küchenkalkulation! Schritt für Schritt vom Wareneinsatz bis zum Verkaufspreis!

✓ Einmal die Basis kalkuliert, haben Sie das Preisgefüge stets im Blick, ohne dass Sie ständig neu kalkulieren müssen

✓ Zusätzliches Plus: ein überschaubares Tool als Unterstützung Ihrer Kalkulation

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).

Diese Lösung ist spätestens seit dem 01.01.2024 unbrauchbar! Denn die Mehrwertsteuererhöhung mindert Ihre Gewinnspanne um 12% - falls Sie überhaupt eine Gewinnspanne haben.

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.

Inhalte: siehe AGENDA

Weitere Informationen zum Referenten Nicky-Alexander Böhmcke

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 dem Referenten. Zum Abschluss folgt eine Feedback- und Fragerunde!

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