

Inhouse-Schulung "Preiskalkulation für Speisen & Getränke"

Die clevere F&B-Kalkulation ist ein wesentlicher Bestandteil der Wirtschaftlichkeit Ihres Unternehmens! Richtig kalkulierte Preise bei Speisen, Getränken und im Bankettbereich sind die Grundlage für eine gewinnorientierte Küchen und sorgen für eine positive Unternehmensentwicklung!

- ✓ Zeitgemäße Küchenkalkulation vom Wareneinsatz bis zum Preis! Wir zeigen Ihnen, wie man richtig kalkuliert!
- ✓ Künftig werden Sie das Preisgefüge im Blick haben - ohne stetige Neukalkulation
- ✓ Ihr Plus: mit dem Tool können Sie Ihre Gerichte schnell & einfach kalkulieren (lassen). Extra-Plus: Tool zur Kalkulation von Getränkepauschalen

AUCH ALS WEBINAR BUCHBAR

Beschreibung des Seminars

Nur wer richtig rechnet, profitiert – Tipps und Fragestellungen für Ihre Kalkulation damit Sie Geld verdienen!

Die korrekte Preiskalkulation von Speisen und Getränken ist ein wesentlicher Bestandteil der Wirtschaftlichkeit Ihres Unternehmens. Und dennoch geschieht hier vieles aus dem Bauch heraus.

Waren früher Köche in erster Linie für die Qualität der Speisen verantwortlich, so sind sie heute in hohem Maße für das wirtschaftliche Ergebnis eines Betriebes zuständig. Von der Rezeptur über den Aufwand der Herstellung eines Gerichtes sowie den Gemeinkosten, die umgelegt werden müssen, bis hin zur Preisgestaltung. Wie sieht eine zeitgemäße Kalkulation aus?

Es klingt verführerisch, die Kalkulation anhand einer Formel mit einem Warenrohaufschlag in Prozent vorzunehmen: Auf den Wareneinsatz wird ein fixer Aufschlag vorgenommen, der alle übrigen Kosten und einen Gewinn abdecken soll. Zum so ermittelten Nettoverkaufspreis wird die Mehrwertsteuer aufgeschlagen – fertig ist der Kartenpreis für das Restaurant! So einfach scheint das in der Theorie – aber in der Praxis lauern viele Stolpersteine, die bedacht werden müssen.

„Sind Bleistift und Papier die beiden natürlichen Feinde des Kochs?“. Definitiv, nein! Denn in diesem Seminar erkennen Sie die Wichtigkeit der Kalkulation von Speisen und Getränken sowie von Buffets und Menüs! Sie lernen, diese anhand des UMA-Warenwirtschaftsprogramms zu verwalten, zu kalkulieren und zu aktualisieren.

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). Doch 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-Kalkulationen 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.

Mit der richtigen Kalkulation von Speisen und auch mit der korrekten Getränkealkulation schützen Sie Ihre Existenz. Der Schwerpunkt dieses Seminar beinhaltet eine saubere Speisen- und Getränkealkulation in Ihrer Gastronomie. Sie lernen Ihre Kosten kennen und sind zukünftig in der Lage, das Preisgefüge immer wieder zu überprüfen - ohne, dass Sie jedes Mal neu kalkulieren müssen.

Wir zeigen Ihnen die Zusammensetzung des Verkaufspreises auf (Warenkosten, Gemeinkosten, Personalkosten, Gewinn, Mehrwertsteuer/Umsatzsteuer) und welche Kriterien den Preis beeinflussen (Einkaufspreis, Qualitätsanspruch, Warenpflege, Verluste durch Putzen, Zubereiten, Rezeptur, Portionsgröße, Marktsituation und Mitbewerber).

Werden Sie erfolgreich! Kleine Fehler in der F&B Kalkulation können sich im Laufe der Zeit zu sehr großen Verlusten summieren. Clevere Küchenkalkulation vom Wareneinsatz zum Preis – wir geben Ihnen das UMA Speisen- und Getränkealkulations-Tool an die

Hand.

Inhalte: siehe AGENDA

Weitere Informationen zur Referentin Brunhilde Fischer

Seminar - Agenda für das Seminar

Inhalte:

- Grundlagen der Kalkulation von Speisen und Getränken
- Zusammensetzung des Verkaufspreises
- Beachtung von Preiskriterien
 - Putzverlust, Schwund, Diebstahl, Verderb
- Verschiedene Kalkulationsmethoden und ihre Vor- und Nachteile
- Küchenkalkulation: Vom Wareneinsatz zum Preis
- Speisekartenanalyse
 - Renner, Penner, Gewinner & Verlierer
- Ermitteln der Kalkulationsfaktoren
 - Anwendung und Vorteile von Rezepturen
 - die Rezeptur als Mittel der Qualitätssicherung und Grundlage
- Errechnen der Kennzahlen: Gemeinkostenzuschlag, Kalkulationsfaktor, Deckungsbeitrag, Wareneinsatz F&B
- Aufbau einer Bankettkalkulation
- Fragen:
 - „Was verdiene ich an meinem Essen“?
 - „Welche Gerichte bringen mir das meiste Geld“?
 - „Wie hoch ist mein Wareneinsatz im a-la-carte-Bereich“?
 - „Für welchen Preis müsste ich meine Gerichte verkaufen“?
 - Der Brutto Verkaufspreis

Während der interaktiven Inhouse-Schulung sind Diskussionen und Gesprächsrunden untereinander 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!