

Kennzahlen und deren Einflussfaktoren in der Hotellerie und Gastronomie

NEU

Das Seminar bietet einen Überblick über die wichtigsten Kennzahlen in der Hotellerie und Gastronomie zum eigenen Controlling. Was sagen sie aus? Wie werden diese ermittelt?

Wie können die Kennzahlen beeinflusst und der Betrieb dadurch gesteuert werden?

Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit regelmäßiger Kontrolle der Kennzahlen konkrete Maßnahmen ableiten zur Umsatzsteigerung, Kostensenkung, Effektivität, Qualitätsverbesserung und mehr. Priorität hat die Konzentration auf das Wesentliche sowie ein einfacher und schneller Blick zur Überwachung Ihrer Maßnahmen.



Praxisbeispiele helfen zur Veranschaulichung, Checklisten unterstützen die Umsetzung im eigenen Betrieb.

Inhaltsauszug:

- Allgemeines zu Kennzahlen
- Gängige Kennzahlen in Hotellerie & Gastronomie
- Festlegung von Zielen und Findung von passenden Kennzahlen
- Vergleichsdaten

Ihr Nutzen:


Nach dieser Einführung in die Kennzahlen können Sie individuell für Ihren Betrieb relevante Bereiche messen, vergleichen, verbessern und überwachen.

Zielgruppe:


Inhaber und Geschäftsführer von Betrieben, die bisher noch nicht mit Kennzahlen arbeiten.

Kursnummer:	BPT20033
Dauer:	3 Stunden
Termin:	Di., 12.11.2024 von 09:00 bis 12:00 Uhr
Referent:	Thomas Gruber , green apple Hotelberatung, Hotelfachmann und langjährige Erfahrung in der Leitung führender Hotelbetriebe
Kursgebühr:	129,00 €
Ort:	TAO Bad Kötzing


QR-Code zum Onlineangebot



Onlineangebot



[Jetzt Online buchen](#)



[Zum Onlineangebot](#)



Thomas Gruber

Sichern Sie sich 10% Frühbucher-Rabatt bei einer Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!