

Korrekte Preiskalkulation: Speisen & Getränke

NEU

Die Mehrwertsteuererhöhung zum 01.01.2024 zwang Gastronomen die Brutto-Preise um 12% zu erhöhen. Nicht jeder hat diese Erhöhung bisher umgesetzt, bzw. nur moderate Preiserhöhungen vorgenommen.

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?

Inhaltsauszug:

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

Darauf können Sie sich freuen:

Interaktiver Erfahrungsaustausch, Tools, zusätzliches Handout, viele Praxistipps und Rechenbeispiele, kostenlose Arbeitsmaterialien

Zielgruppe:

Geschäftsleitung (Unternehmer, GF, Direktor), F&B Manager, Küchenchefs/Köche

Kursnummer:	BPT30024
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Mo., 02.12.2024 von 14:30 bis 16:00 Uhr
Referentin:	Brunhilde Fischer , Senior-Coach & Trainerin, Hotel & Gastronomieberaterin, Magister (FH), Master in Training & Development MTD, Geschäftsführerin Unternehmermanufaktur
Kursgebühr:	75,00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Brunhilde Fischer