

Korrekte Preiskalkulation für Speisen

Wirtschaftlich und richtig kalkulieren!

Die smarte F&B-Kalkulation als wesentlicher Bestandteil der Wirtschaftlichkeit Ihres Unternehmens - für mehr Gewinn und eine positive Entwicklung! Oft werden die Preise für die Speisekarte „aus dem Bauch heraus“ kalkuliert. Um eine korrekte Kalkulation vornehmen zu können, ist es jedoch 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!

Ihr Nutzen

Es wird Ihnen die zeitgemäße Kalkulation Ihrer Speisen nähergebracht. Sie werden darin geschult, das Preisgefüge im Blick zu behalten ohne stetige Neukalkulation und Mehraufwand.

Sie können zukünftig Ihre F&B-Kalkulation zeitsparend & marktgerecht durchführen und für mehr Profit sorgen!

Darauf können Sie sich freuen: Fundierter und praxisnaher Wissensinput, Teilnehmerdiskussionen, Moderation, zusätzliches Handout, viele Tipps & Beispiele aus der Praxis, Excel-Tool zur sofortigen Umsetzung

Inhaltsauszug:

Erlöse und Kosten in der Gastronomie • Grundlagen des Einkaufs • Wichtigkeit der Kalkulation
Kalkulationsvarianten • Mischkalkulation • Marktbeeinflussungen • Kalkulationstool
• Das merk ich mir • Fragen der Teilnehmer

Zielgruppe:

Geschäftsleitung, Unternehmer, Direktoren, F&B Manager, Köche



Kursnummer:	BNT30021, BNT30024
Dauer:	1,5 Stunden
Termin:	Di., 17.01.2023 von 10:30 Uhr bis 11:00 Uhr, Di., 06.06.2023 von 10:30 Uhr bis 11:00 Uhr
Referent:	Nicky-Alexander Böhmcke , Unternehmensberater und Senior-Coach der Unternehmermanufaktur, Senior UMA Consultant, Hotelfachmann, Diplom-Kaufmann Schwerpunkte Marketing, Personalwirtschaftslehre, Finanzwissenschaften
Kursgebühr:	69.00 €
Ort:	Online

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Nicky-Alexander
Böhmcke