

Videolehrgang

Kalkulation für Hotellerie und Gastronomie

Schluss mit der Preisschleuderei!

Eckpunkte zum Videolehrgang „Kalkulation in der Hotellerie und Gastronomie – Schluss mit der Preisschleuderei!“

- 6 Abschnitte mit
- 36 Lehrvideos – Lektionen
- Ca. 3 h Videozeit
- 3 Schaubilder und Übersichten als PDF
- 11 Formulare
- Verknüpfte EXCEL-Tabellen (1 Datei)
- Beispiele mit ECHT-Werten (anonym)

Vers03 – März 2020
 © MMag. Gerhard HUBER
 CheckMyBusiness GmbH
www.checkmybusiness.net
www.gerhardhuber.eu

Inhaltsübersicht

Nr.	Titel der Lektion	Kurzbeschreibung – Was lernen die Teilnehmer?	PDF Download	min
1. Einführung und Inhaltsübersicht				
1.01.	Kursnavigation	Was lernen die Teilnehmer? An wen richtet sich das Seminar? Welche Voraussetzungen sind notwendig?		4:30
1.02.	Vorstellung Trainer	Wer ist MMag. Gerhard Huber Seine Erfahrung und seine Kompetenzen	Profil	1:11
1.03.	Inhaltsübersicht	Inhalt: Welche Kapitel und Themen werden behandelt? ICH der Wirt und Hotelier!	Inhaltsübersicht	2:02
2. Begriffserklärungen				
2.01.	Kostenrechnung – wozu?	Wozu sollen wir eine Kostenrechnung machen? Was bringt uns die Kostenrechnung?		2:04
2.02.	Kalkulation – wie?	Wie können wir kalkulieren und die Preise festsetzen? Welcher Weg ist für uns der Richtige?		2:02
2.03.	Einnahmen ≠ Gewinn	Einflussfaktoren auf Umsatz, Kosten und Gewinn Was kann ich als Hotelier und Wirt aktiv tun?		3:47
2.04.	Grundbegriffe	Erklärung der Grundbegriffe der Kalkulation Einfache und „begreifbare“ Erklärungen		6:19
2.05.	Kosten des Hoteliers	Übersicht der anfallenden Kosten Fixe und variable Kosten	Schaubild Kostenübersicht	4:20
2.06.	Variable Kosten	Welche Ausgaben zählen zu den variablen Kosten?		4:46
2.07.	Fixe jährliche Kosten	Welche Ausgaben zählen zu den fixen Kosten? Was zählt alles zu den kalkulatorischen Kosten?		5:30



Das ErfolgsMOBIL®



Die Ranking APP für Unternehmer

www.checkmybusiness.net
www.gerhardhuber.eu

Nr.	Titel der Lektion	Kurzbeschreibung – Was lernen die Teilnehmer?	PDF Download	min
3. Kosten und Kostenrechnung im Hotel				
3.01.	Kostenrechnung des Hotels	Das CheckMyBusiness Praxismodell – eine Übersicht Welche Kosten fallen im Hotel an? Grundlage = STAHR = Standard der Abrechnung für Hotels und Restaurants	Schaubild Kostenrechnung	9:40
3.02.	Laufende jährliche Kosten woher? KER STAHR Einteilung	Wie lese ich die Kosten aus der Bilanz? Wie lege ich fest, welche dieser Kosten zu den fixen und welche zu den variablen Kosten zählen?	Beispiel B.1 Formular und Excel-Tabelle	10:10
3.03.	Errichtungskosten	Nutzungsdauer und Abschreibungssatz Welche Investitionsgüter schreiben wir wie lange ab?		5:55
3.04.	Tageswert Anlagen	Wie können wir den Tageswert der Anlagen praktikabel berechnen? Das CheckMyBusiness Praxismodell – TIPP		2:43
3.05.	Kalkulatorische Abschreibung	Berechnung der Kalkulatorische Abschreibung Versicherungswerte als Berechnungsbasis	Beispiel B.2 Formular & Tabelle	4:32
3.06.	Kalkulatorische Kosten	Kalkulatorischer Unternehmerlohn – Wie hoch? Kalkulatorische Eigenkapitalzinsen – Welcher Satz?	Beispiel B.3 Formular & Tabelle	6:08
3.07.	Zusammenfassung der Kosten	Welche Kosten fallen nun zusammenfassend an? Beispiel mit anonymen Echtwerten von Hotelbetrieben	Beispiel B.4 Formular & Tabelle	2:49

4. Kostenrechnung als Instrument der Unternehmensführung				
4.01.	Deckungsbeitragsrechnung	Was bedeutet „Deckungsbeitrag“? Wie berechnen wir den Deckungsbeitrag?		9:22
4.02.	Beispiel und Lösung: Deckungsbeitragsrechnung	Wie berechne ich nun meinen Deckungsbeitrag? Was bleibt mir nach Bezahlung der Fixkosten?	Beispiel B.5 Formular & Tabelle	3:03
4.03.	Mein optimaler Preis	Was bedeutet PUG – Preisuntergrenze? Welchen Mindestpreis muss ich verrechnen?		8:12
4.04.	Beispiel und Lösung Mein optimaler Preis	Wie berechnen wir die Preisuntergrenzen? Wie berechnen wir den optimalen Preis?	Beispiel B.6 Formular & Tabelle	2:47
4.05.	Gewinnschelle	Was bedeutet Break Even Point? Wie berechnen wir die Gewinnschwelle?		8:25
4.06.	Beispiel und Lösung Gewinnschwelle	Wie hoch ist mein Break Even Point? Wie viel Übernachtungen müssen wir dafür verkaufen?	Beispiel B.7 Formular & Tabelle	3:18
4.07.	Yield-Management	Preisdifferenzierung nicht nur nach Saisonen Aktive Preisgestaltung durch Yield-Management		4:10



Das ErfolgMOBIL!



Die Ranking APP für Unternehmer

www.checkmybusiness.net
www.gerhardhuber.eu

Nr.	Titel der Lektion	Kurzbeschreibung – Was lernen die Teilnehmer?	PDF Download	min
5. Kalkulation für gastronomische Leistungen				
5.01.	Kalkulation Gastronomie	Wie kalkulieren wir die gastronomischen Leistungen? Wie trennen wir die Kosten bei Mischbetrieben?		4:30
5.02.	Beispiel und Lösung Kalkulation Speisen	Wie kalkulieren wir Speisen? Tipps und Tricks bei niedrigen Konkurrenzpreisen	Beispiel B.8 Formular & Tabelle	6:22
5.03.	Beispiel und Lösung Kalkulation Getränke	Wie kalkulieren wir Getränke?	Beispiel B.9 Formular & Tabelle	2:04
5.04.	DB Speisen und Getränke	Was ist der Deckungsbeitrag? Wie berechnen wir den Deckungsbeitrag?		1:46
5.05.	Beispiel Deckungsbeitrag	ROH-Aufschlags- und Deckungsbeitragsanalyse	Beispiel B.10 Formular & Tabelle	2:53
5.06.	Renner-Penner- Analyse	Durch die Renner-Penner-Analyse die ertragreichsten Gerichte herausfinden und optimal verkaufen		3:37
5.07.	Beispiel, Lösung zur Renner-Penner- Analyse	Welche Renner und welche Penner gibt es? Tipps und Tricks zur Optimierung	Beispiel B.11 Formular & Tabelle	4:20
5.08.	TIPPs und TRICKs	Welche Kriterien beeinflussen den Preis für unsere Leistungen? Was können wir aktiv tun?		10:31

6. Abschluss und Bonuslektionen				
6.01.	Abschluss	Unser Ziel: „Schluss mit der Preisschleuderei!“ haben wir erreicht!		3:03
6.02.	Bonuslektion: Preisgestaltung	Welche Grundsätze der Preisgestaltung sollten wir beachten und umsetzen?		3:13
6.03.	Bonuslektion: Kreditzahlung	Wie können wir uns bei einer Investition leicht ausrechnen ob wir uns die Annuität leisten können?	Formular Tabelle	3:10
6.04.	Bonuslektion: Kennzahlen	Mit Hilfe welcher Kennzahlen können wir uns mit den unmittelbaren Mitbewerbern vergleichen?		7:44

CheckMyBusiness GmbH
MMag. Gerhard HUBER

6060 Hall in Tirol
Samerweg 17
Österreich

M +43 (664) 35 55 801

E gerhard.huber@checkmybusiness.net

I www.checkmybusiness.net www.gerhardhuber.eu



www.checkmybusiness.net
www.gerhardhuber.eu