

Videolehrgang

Kalkulation für die Gastronomie

Den besten Preis erhalten!

Eckpunkte zum Videolehrgang „Kalkulation und Preisgestaltung für die Gastronomie!“

Inhaltsübersicht

- 5 Abschnitte mit 31 Lehrvideos (Lektionen) - ca. 3 h Videozeit
- Schaubilder und Übersichten als PDF
- 13 Formulare und Tabellen
- Beispiele mit ECHT-Werten (anonym)

Vers03 – 11/2020

© MMag. Gerhard HUBER, www.gerhardhuber.eu
 CheckMyBusiness GmbH, www.checkmybusiness.net

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?		5:11
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	1:46
2. Begriffe und deren Bedeutung				
2.01.	Kostenrechnung – wozu?	Wozu sollen wir eine Kostenrechnung machen? Was bringt uns die Kostenrechnung?		1:22
2.02.	Kalkulation – wie?	Wie können wir kalkulieren und die Preise festsetzen? Welcher Weg ist für uns der Richtige?		2:02
2.03.	Grundbegriffe	Erklärung der Grundbegriffe der Kalkulation Einfache und „begreifbare“ Erklärungen		4:55
2.04.	Kosten des Gastronomen	Übersicht der anfallenden Kosten Fixe und variable Kosten	Schaubild Kostenübersicht	3:44
2.05.	Variable Kosten	Welche Ausgaben zählen zu den variablen Kosten?		2:44
2.06.	Fixe jährliche Kosten	Welche Ausgaben zählen zu den fixen Kosten? Was zählt alles zu den kalkulatorischen Kosten?		5:30
3. Kosten und Kostenrechnung in der Gastronomie				
3.01.	Kosten des Gastronomen	Das CheckMyBusiness Praxismodell – eine Übersicht Welche Kosten fallen in der Gastronomie an? Grundlage = STAHR = Standard der Abrechnung für Hotels und Restaurants	Schaubild Kostenrechnung	5:27
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	4:55
3.03.	Kalkulatorische Abschreibung	Berechnung der Kalkulatorische Abschreibung Versicherungswerte als Berechnungsbasis Unterschiede Eigentums- und Pachtbetrieb	Bespiel B.2 Formular & Tabelle	9:59
3.04.	Kalkulatorische Kosten	Kalkulatorischer Unternehmerlohn – Wie hoch? Kalkulatorische Eigenkapitalzinsen – Welcher Satz?	Beispiel B.3 Formular & Tabelle	6:33
3.05.	Kostenverteilung auf KÜCHE und KELLER	Welche Kosten fallen nun zusammenfassend an? Beispiel mit anonymen Echtwerten eines Gastronomiebetriebes	Beispiel B.4 Formular & Tabelle	6:37

Nr.	Titel der Lektion	Kurzbeschreibung – Was lernen die Teilnehmer?	PDF Download	min
4. Kalkulation für gastronomische Leistungen – Instrumente der Unternehmensführung				
4.01.	Kalkulation Gastronomie	Wie kalkulieren wir die gastronomischen Leistungen? Wie trennen wir die Kosten bei Mischbetrieben?		4:30
4.02.	Beispiel und Lösung Kalkulation Speisen	Wie kalkulieren wir Speisen? Tipps und Tricks bei niedrigen Konkurrenzpreisen	Beispiel B.5 Formular+Tabelle	6:22
4.03.	Preisuntergrenzen PUG Speisen	PUG Preisuntergrenzen in der Gastronomie – SPEISEN Welche gestaffelten Mindestpreise braucht es?	Beispiel B.6 Formular+Tabelle	4:07
4.04.	Beispiel Lösung Kalk. Getränke	Wie kalkulieren wir Getränke?	Beispiel B.7 Form. & Tabelle	1:54
4.05.	Preisuntergrenzen PUG Getränke	PUG Preisuntergrenzen in der Gastronomie – GETRÄNKE Welche gestaffelten Mindestpreise braucht es?	Beispiel B.8 Formular+Tabelle	2:03
4.06.	Deckungsbeitrag Gastronomie	Was bedeutet Deckungsbeitrag? Wie wird dieser in der Gastronomie berechnet?		1:46
4.07.	ROH-Aufschlags- und DB-Analyse	Wie berechnet man die ROH-Aufschläge bzw. Deckungsbeiträge nach Sparten?	Beispiel B.9 Formular+Tabelle	1:46
4.08.	Deckungsbeitrag SPEISEN	Berechnungsvorschlag für eine stufenweise Deckungs- beitragsrechnung für SPEISEN	Beispiel B.10 Formular+Tabelle	4:02
4.09.	Deckungsbeitrag GETRÄNKE	Berechnungsvorschlag für eine stufenweise Deckungs- beitragsrechnung für SPEISEN	Beispiel B.11 Formular+Tabelle	1:33
4.10.	Renner-Penner- Analyse	Durch die Renner-Penner-Analyse die ertragreichsten Gerichte herausfinden und optimal verkaufen		3:37
4.11.	Beispiel, Lösung zur Renner-Penner-An.	Welche Renner und welche Penner gibt es? Tipps und Tricks zur Optimierung	Beispiel B.12 Form. & Tabelle	4:11
4.12.	Gewinnschelle	Was bedeutet Break Even Point? Wie berechnen wir die Gewinnschwelle?		8:25
4.13.	Beispiel und Lösung Gewinnschwelle	Wie hoch ist mein Break Even Point? Wie viel Übernachtungen müssen wir dafür verkaufen?	Beispiel B.13 Formular+Tabelle	2:33
4.14.	TIPPs und TRICKs	Welche Kriterien beeinflussen den Preis für unsere Leistungen? Was können wir aktiv tun?		10:31
5. Abschluss und Bonuslektionen				
5.01.	Abschluss	Unser Ziel: „Schluss mit der Preisschleuderei!“ haben wir erreicht!		2:21
5.02.	Bonuslektion: Kreditzahlung	Wie können wir uns bei einer Investition leicht ausrechnen, ob wir uns die Annuität leisten können?	Formular Tabelle	3:10
5.03.	Bonuslektion: Kennzahlen	Mit Hilfe welcher Kennzahlen können wir uns mit den unmittelbaren Mitbewerbern vergleichen?		3:33
5.04.	Produktion	Einblicke in die Produktion des Videolehrganges		2:28

CheckMyBusiness GmbH
MMag. Gerhard HUBER

6060 Hall in Tirol
Samerweg 17
Österreich

M +43 (664) 35 55 801

E gerhard.huber@checkmybusiness.net

g.huber@tirol-consult.at

I www.checkmybusiness.net

www.gerhardhuber.eu

www.tirol-consult.at

