bildungs netzwerk naturkost

Die BWA - ein Buch mit 7 Siegeln für Sie? - Gastro

Online-Seminar für Inhaber, Geschäftsführer, Führungs- und Fachkräfte aus der Gastronomie, Hotellerie mit/ ohne Gastronomie.

Basisinfo

Die betriebswirtschaftliche Auswertung (BWA) wird meistens von einem Steuerberater erstellt. Diese BWA zu lesen, Kennzahlen daraus zu ermitteln und die richtigen Schlussfolgerungen für die Steuerung des Betriebes zu ziehen, fällt vielen Gastronomen schwer. In diesem Online-Seminar zeigen wir anhand einer HoGa-BWA aus einem realen Betrieb, wie der Gastronom die Informationen aus der BWA für das Controlling, die Budgetierung und Planung seines Unternehmens richtig einsetzen kann.
Mit der Excelvorlage zur Auswertung einer BWA, die die Teilnehmer am Ende des Trainings erhalten (Premium Online-Seminar Buchung), wird ihnen die Ermittlung aller relevanten Kennzahlen aus der BWA zur Steuerung ihres Unternehmens erleichtert. Zusätzlich können sie diese Vorlage auch für die Budgetierung verwenden.

Inhalte

- Aufbau einer BWA für die Gastronomie und Hotellerie mit/ ohne F&B
- die wesentlichen betriebswirtschaftlichen Kennzahlen, die aus einer BWA ermittelt werden können
- die Seite 1 „Chefinfo" und die Summen- und Saldenliste einer HoGa-BWA
- die BWA als nützliches Controlling-Instrument zur operativen Steuerung des Unternehmens
- Beispiel Kennzahlenschema für die Auswertung und Bewertung einer Gastro-Kennzahl
- Benchmarks aus Beispielbetrieben und deren Soll-Kennzahlen für den Vergleich der eigenen Zahlen

Zielgruppe

Inhaber, Geschäftsführer, Führungs- und Fachkräfte aus der Gastronomie, Hotellerie mit/ ohne Gastronomie.

Zusendung

- Aufzeichnung des Online-Seminars
- Präsentation als PDF
- Excelprogramm BWA-Auswertung mit Pivottabellen
- Videoanleitung zum Excelschema

Voraussetzungen

Eine Internetverbindung über Kabel und eine Audioverbindung über Kopfhörer, ihr Endgerät oder über Telefon.

Uwe Ladwig

- F+B-Support - betriebswirtschaftliche Beratung
- Coaching, Kalkulationspakete, Online - Seminare, E-Learning, Inhouse-Training und Seminare für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie

Termin: 08.07.2024

Zeit: 10.15 - 11.45 Uhr

Kosten: Teilnahmegebühr p.P.: 125,00 Euro zzgl. MwSt.

Ort: bildungsnetzwerk naturkost

Webinar

Kontakt: Karen Bernhardt
Tel.: 07551 9479-470
Fax: 07551 9479-40470
E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

Anmeldeschluss am 01.07.2024

bildungs netzwerk naturkost

Die BWA - ein Buch mit 7 Siegeln für Sie? - Gastro

Montag, 08.07.2024, 10.15 - 11.45 Uhr , Webinar

Teilnahmegebühr p.P.: 125,00 Euro zzgl. MwSt.

Anmeldung

Ihre Anmeldung idealerweise direkt auf www.binako.de. Im andern Fall bitte deutlich schreiben und alle Felder ausfüllen. IBAN und SEPA-Ermächtigung nicht vergessen!

Geschäft: Kdnr.: GH: Partnerladen: ◯

PLZ: Ort: Strasse:

Telefon: Mail:

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Teilnehmer*in: Azubi: ◯

Kontoinhaber: IBAN: Ausland BIC:

Ich ermächtige die bildungswerk naturkost GmbH, GläubigerID: DE62ZZZ00001478976, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der bildungswerk naturkost GmbH auf mein Konto gezogene Lastschriften einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend ab Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen.
Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinabrten Bedingungen.

Datum: Unterschrift:

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung

- per Fax an Rinklin Naturkost GmbH, Fax: 07663 9394-800 oder
- per Fax an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, Fax: 07551 9479-40470 oder
- per Mail an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, karen.bernhardt@binako.de oder
- per Fax an Karen Bernhardt, Fax: 07551 9479-40470

BODAN · CHIEMGAUER NATURKOSTHANDEL Grosser Handel der kleinen Wege · natur kost erfurt · Grell Naturkost · naturkost hakopaxan regional · frisch · dynamisch · Ökoring Der Beratergroßhandel Die Bio-Gastro-Pioniere · rinklin NATURKOST · TAGWERK