

Automatisiertes Preisermittlungsverfahren für Speisen

Jeder ist Gewinner bei dieser fairen Art der Preispolitik. #FairMehr-Verdienen in der Gastronomie.

Basisinfo

Die Kalkulation mit Deckungsbeitrag ist die perfekte Preisgestaltung. Warum?

1. Weil der Wareneinsatz nicht mehr die HÖCHSTEN Kosten sind.
2. Weil sie die fairste und gewinnbringendste Methode für Gastronomen, Mitarbeiter und Gäste ist.
3. Weil diese Methode bereits viele Gastronomen ausprobiert haben und mehr unterm Strich rausgekommen ist.

Wir setzen diese Methode seit über 10 Jahren gewinnbringend in Betrieben der Gastronomie um.

Diese Methode funktioniert wirklich in JEDEM Betrieb und wird auch in Deinem Betrieb funktionieren!!!

Inhalte

- Grundlagen der Preisgestaltung und Denkweise mit Deckungsbeitrag (DB) = Marge (MA) = Rohgewinn (RG)
- Begriff Deckungsbeitrag 1 - 2
- Erläuterung der Methode Deckungsbeitragskalkulation
- Durchschnittsdeckungsbeitrag errechnen von: Hauptgerichten
- Gewinner Deckungsbeitrag bei Hauptgerichten aus dem Menu Engineering errechnen
- Berücksichtigung von Kostenerhöhung (Mitarbeitereinsatz, Energiekosten etc.) beim neuen DB pro Gericht
- Soll, Ziel und Wunsch Deckungsbeitrag errechnen
- 2 automatisierte Preisvorschläge mit DB Gesamt Verbesserung und eine Wunschpreiseingabe mit DB Gesamt Verbesserung
- Die 4 Schritte Strategie zum Soll, Ziel und Wunsch DB bei Hauptgerichten automatisiert
- Eine verrückte Idee bei der Preisgestaltung ...
- Checkliste die 10 Schritte Strategie für mehr DB - Marge - Rohgewinn
- **BONUS THEMA! Die Energiekostensteigerung bei der Preisgestaltung berücksichtigen.**

Zielgruppe

Fach- und Führungskräfte aus der Gastronomie, Hotellerie & GV und Bio-Bistro-Inhaber, die verantwortlich für die Preisgestaltung und Kalkulationen sind.



Zusendung

Nach dem Online-Seminar erhalten Sie:

- Aufzeichnung des Seminars

Komplettpaket automatisiertes Preisermittlungsverfahren für Speisen:

- Pricing Tool für Excel
- Konzept als pdf-Datei
- E - Book "Die perfekte Preisgestaltung für die Gastronomie"
- Präsentation als pdf-Datei
- Beschreibung Excelschema inkl. Videoanleitung

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: 02.09.2024
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 28.08.2024



Automatisiertes Preisermittlungsverfahren für Speisen

Montag, 02.09.2024, 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 Lastschrift 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 vereinbarten 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