

## **CD „Führungs- und Kontrollinstrumente für das Gastgewerbe“**

Vom Referenten wurde in der Vielzahl der betriebswirtschaftlichen Beratungen, die er in den letzten Jahrzehnten durchgeführt hat, immer wieder festgestellt, dass die unternehmerische Führung der Hotels und Restaurants sehr oft nur aus fachlicher Sicht und „aus dem Bauch heraus“ erfolgt.

Dies kann zu Ertragsproblemen oder Liquiditätsengpässen führen.

Es ist heute unabdingbar,

- den Betrieb nach kaufmännischen Grundsätzen zu leiten,
- betriebswirtschaftliche Kennziffern zu beachten
- und den unternehmerischen Erfolg regelrecht zu planen.

Dazu ist es erforderlich, die Scheu vor den Zahlen zu verlieren und Fachkenntnis, Verständnis für die Belange des Gastes sowie betriebswirtschaftliches Denken zu verbinden. Dieses Programm soll dazu dienen, in kurzen, aber effektiven Tabellen das notwendige kaufmännische Rüstzeug zu vermitteln.

Die CD beinhaltet folgende Anwendungen:

1. Angebotsanalyse
2. Bankettkalkulation
3. Monats- und Jahresbudget
4. Verkaufspreiskalkulation für Speisen und Getränke
5. Kostendeckungspunktkalkulation
6. Produktivitätsanalyse
7. Speisekartendiagnose
8. Speisekalkulation mit Einkaufsliste
9. Wareneinsatzkontrolle
10. Abrechnungsbogen Reinigung
11. Bedienungsgeldrechner
12. Lohnabrechnung für Aushilfen
13. Inventur- und Inventarlisten

Die CD kann bezogen werden über den cbg Shop.

[Link erstellen](#)