

Inhouse-Seminare

Food & Beverage Management

Wir kommen zu Ihnen!

Schulungen vor Ort bieten

- Zeit- und Kostenersparnis
- Wir stellen den Referenten, die Seminarunterlagen und die Teilnahmebescheinigung.

Controlling im Food & Beverage Department:

Kategorie

Fachkurse F&B Department

Teilnehmer und Teilnahme-Voraussetzungen:

Führungs- & Nachwuchskräfte, Mitarbeiter allen Arten der Gastronomie und der Hotelgastronomie sowie Lebensmittel- Einzelhandel, Restaurantbesitzer und Existenzgründer in der Phase der Entwicklung des Betriebshandbuchs.

Seminarziel:

Ein Kontrollsystem (nach Six Sigma Methode) besteht aus systematisch gestalteten, organisatorischen Maßnahmen und Kontrollen in einem Unternehmen zur Einhaltung von Richtlinien, Budget.

Inhalte/Themenübersicht:

- Budgetierung
- Daily Food Cost
- Umsatzprognosen
- Einkaufsorganisation
- Qualitätssicherung
- Grundlagen des Controllings
- Rentabilität im F&B- Bereich
- Lagerhaltung Warenannahme
- Kosten langfristig senken
- Soll-Ist-Vergleiche der Varianzanalyse
- Mit Kennzahlen Stärken und Schwächen erkennen
- Ermittlung, Bedeutung und Beurteilung von Kennzahlen
- Produktionsplanungsverfahren für den Küchenbereich
- Marktorientierte Preise und kostenbewußte Kalkulation
- Der Soll- Wareneinsatz als Kontrollinstrument im F&B- Bereich
- Optimaler Wareneinkauf, Disposition und Lagerhaltung
- Produktionsmanagement
- Kontrolle des Warenflusses und die betriebliche Auswertung
- Management-Kennzahlenkatalog für den F&B- Bereich
- Der Soll- Wareneinsatz als Kontrollinstrument im F&B- Bereich

Dauer: Tagesseminar, 09:00 – 18:00 Uhr.

Unterlagen: Seminarhandbuch und Arbeitsblätter.

Abschluss: Die Teilnehmer erhalten eine Teilnahmebescheinigung mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten.

Gebühr: Gruppenpauschale. Wir beraten Sie gerne.

Termine: Terminvereinbarung

Konditionen:

Vom Auftraggeber sind kostenfrei zu stellen:

■ **Veranstaltungsraum:**

Der Veranstaltungsraum muss die Vorführung von Power-Point-Präsentationen zulassen.
Seminar günstige Tischform ist die U-Form.

■ **Tagungstechnik:** Wird vom Dozent mitgebracht.