

Kalkulation und marktgerechte Preisgestaltung

Seminartermin 19.03.2012

Die richtige Kalkulation von Speisen und Getränken bzw. die Findung des marktgerechten Preises ist immer noch einer der wichtigsten Ansatzpunkte zur Erzielung eines betriebswirtschaftlich zufriedenstellenden Gewinns.

Leider erfolgt die Preisgestaltung in vielen Fällen immer noch „bauchorientiert“ und mit der Sorge, keinen zu hohen Preis im Vergleich zu den Mitbewerbern aufzuweisen.

Die Kostenstruktur des eigenen Betriebes, der notwendige Unternehmerlohn, aber auch marktorientierte Preisstrategien bleiben unberücksichtigt.

Im Seminar lernen Sie die Grundlagen der Kalkulation, aber auch Tipps zur marktorientierten Preisgestaltung und Ausnutzung der Preiselastizität des Gastes kennen.

Inhalte

- Kennenlernen der wichtigsten Kalkulationssysteme
- Vorgaben von Zielwerten für Rohaufschlagsatz / Wareneinsatzquote für die einzelnen Umsatzsparten
- Nachkalkulation von Speisen und Getränken der Seminarteilnehmer
- Tipps zur optimalen Preisgestaltung
- Analysieren der Speisekarte nach Gewinnern und Verlierern