

## **Rentabilität im Gastgewerbe**

**Seminartermin 13.02.2012**

Umsätze, Kosten und Finanzen im Griff

- betriebswirtschaftliche Tipps für Praktiker -

Die unternehmerische Führung von Hotels und Restaurants erfolgt noch sehr oft nur aus fachlicher Sicht und aus dem „Bauchgefühl“ heraus. Dies führt dann zu Ertragsproblemen oder Liquiditätsengpässen.

Wichtig ist, seinen 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.

### Inhalte

- Voraussetzungen für eine fundierte Buchführung
- Arbeiten mit Branchenvergleichsdaten
- Branchenübliche Werte je Kostenart
- Kosten übersichtlich strukturieren
- Klare wirtschaftliche Zielvorgaben erarbeiten und umsetzen
- Mit Kennziffern schnelles und effektives Controlling
- Realistische Planung der Liquidität
- Richtige Reaktionen bei Liquiditätsengpässen
- Investitionen rentabel und zukunftssicher planen

### Nutzen

- Sie erhalten wichtige betriebswirtschaftliche Kennziffern, die Ihnen eine sichere Grundlage für betriebliche Entscheidungen ermöglichen
- Sie lernen Kontrollinstrumente zur Steuerung Ihres gastgewerblichen Betriebes kennen
- Sie bekommen eine optimale Grundlage für Ihre gesamte Finanzplanung