

Seminarkosten

Seminartermine:

- Seminar 1:** Montag, 25. 10. 2010
Seminar 2: Dienstag, 16. 11. 2010
Seminar 3: Montag, 22. 11. 2010

jeweils von 10.00 – 17.00 Uhr mit 8 U.-Std.
pro Tag

Seminarpreise:

€ 89,-- pro Seminar und Teilnehmer inklusive
Tagungsgetränke, Kaffeebewirtung und Mit-
tagessen vom Büffet.

**€ 50,00 werden vom Kreisverband
übernommen (Nur Mitglieder)**

Seminarort:

Bildungszentrum für Tourismus und
Gastronomie der Wirtschaftsakademie
Schleswig-Holstein

Flensburger Chaussee 30
25813 Husum

Ansprechperson:

Stefan Schütt
Tel. 0 48 41 / 96 08 31

Sonstiges

Unser Dozentenprofil:

Uwe Ladwig

- Geschäftsführer F&B Support
- Unternehmensberater für Hotellerie,
Gastronomie und Gemeinschafts-
verpflegung
- Fachbuchautor
- Dozent, Trainer und Consultant für
Hotelmanagement-Akademie, IFH,
Nestlé Food Services, Verband der
Köche Deutschland, Wirtschaftsaka-
demie Schleswig-Holstein
- Konditor und Küchemeister

Bei den Seminaren 1 und 3 mit EDV-
Einheiten wäre die Zurverfügungstellung von
einem eigenen Notebook pro Seminarteil-
nehmer hilfreich, mindestens jedoch ein Ta-
schenrechner erforderlich.



Seminarangebot

an den DEHOGA

Kreisverband Schleswig-

Flensburg

Herrn Otto Meurer

Seminar 1

Betriebswirtschaftliches Handeln in der Küche – Mo., 25. 10. 2010

- Definition der Kosten in der Küche (Personal-, Waren-, direkte/anteilige Gemeinkosten)
- Verteilung der Kosten nach dem ABC-Schema des F&B Support
- Grundinformation zur Ermittlung der Küchenproduktivität
- Ermitteln von Basisinformationen und aussagefähigen Kennzahlen
- Die Rezeptur als Grundlage zur Wareneinsatzkalkulation und für Auswertungen
- Kalkulation der Wareneinsatz- und Personalkosten
- EDV-Programm zur professionellen Erstellung von Rezepturen und Kalkulationen
- Praktische Anwendungen der Speisendiagnose

Seminar 2

Strategien zur Umsatzsteigerung - Di., 16. 11. 2010

- Gewinn-Einflussfaktoren und Multiplikatoren im F&B
- Beispiele für erfolgreiche Aktivitäten zur Gewinnsteigerung
- „Umsatzbringer“ in der Gastronomie
- Richtige Umsatzquellen nutzen
- Ein System zur Gewinnsteigerung bauen
- „Gewinnbringer“ der Speisen und Getränke
- Tipps und Tricks aus der Praxis
- Fallaufgaben aus der Praxis

Seminar 3

Kalkulation von Veranstaltungen u. Banketten - Mo., 22. 11. 2010

- Grundlagen für die Erstellung einer Bankettkalkulation
- Ermittlung des Verkaufspreises einer Bankettveranstaltung
- Berücksichtigung des Mitarbeiteraufwands in der Kalkulation
- Ermittlung des Aufwands bei Speisen und Getränken
- Berechnung der Mitarbeiterkosten sowie Lohnnebenkosten und des weiteren Betriebsaufwands
- Excelschema für die Erstellung der Bankettkalkulation und der Kontrolle