



Was umfasst ein gutes Gastronomie-Controlling?

- Analyse des F&B Angebotes
- Festlegen eines F&B Angebotes passend zum Betrieb
- Rezeptieren, kalkulieren und diagnostizieren des Angebotes auf Excel
- Planung und Steuerung seiner Kennzahlen
- Zahlen-Implementierung in ein selbstgesteuertes Warenwirtschaftssystem auf Excel
- Schulung der Mitarbeiter
- Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle

Ich darf Sie, im Namen der Fachgruppe Gastronomie Wien, sehr herzlich zum Seminar mehr Erfolg und Gewinn in der Gastronomie durch CostControlling, einladen.

Am Mittwoch, 24. Oktober 2018, 14.30 bis 17.00 Uhr, Haus der Wiener Gastwirte, Festsaal, 1. Stock, 1010 Wien, Judenplatz 3-4 ein.

SCHULUNG DER MITARBEITER ist ein unabdingbarer Faktor für einen funktionierenden Gastronomiebetrieb. Qualitätssicherung muss aber auch gelernt werden.

Nur gute Kontrolle bringt gute Ergebnisse

Controlling ist das um und auf in der Gastronomie. Am 24. Oktober findet dazu im Haus der Gastwirte ein umfassendes Seminar statt.

Cost-Controlling mag sich immer wieder mühsam anhören, ist jedoch für jeden gastronomischen Betrieb ein sehr wichtiger Bestandteil der Unternehmensführung. Ein schönes Bild zur Verdeutlichung kommt aus der Seefahrt. Der Unternehmer ist der Kapitän - er legt den Kurs fest und hält das Ruder fest in der Hand. Der Controller ist der Lotse, der dafür Sorge zu tragen hat, dass das Ziel auch erreicht

wird und Untiefen umschifft werden. Übertragen ausgedrückt, muss jeder zusehen, den Betrieb profitabel und leistungsfähig zu halten. Cost-Controlling ist somit ein hoch wirksames Steuerungselement für die Optimierung Ihrer Kennzahlen resp. Gewinnzahlen. Um bei dem Bild zu bleiben - auch in der Schifffahrt kommt der Lotse nicht erst an Bord, wenn es schon zu spät ist - nein, er kommt rechtzeitig an Bord, um das Schiff in das richtige Fahrwasser zu bringen. Controlling ist eine Maßnahme in die Zukunft. Es soll Schwierigkeiten erken-

nen, bevor sie einen Schaden verursachen können. Kontrolle im Gegensatz dazu, wird rückblickend betrieben. Wir analysieren also die Vergangenheit, um Korrekturen für die Zukunft machen zu können. Controlling ist Planung, eine Zielsetzung mit einem Budget etc. Am besten mit der Steuerung von Kennzahlen u durch Erkennung von Richtwerten (Benchmarks) - einfach ein Bündel aus richtiger Analyse und richtigen Entscheidungen mit gewinnwirksamen Synergien in die Zukunft.

Beim späteren Soll-Ist-Vergleich werden Abweichungen erkannt und anschließend Maßnahmen eingeleitet, um das Schiff wieder auf Kurs zu bringen. Die Aufgabe des Controllers dabei ist, diese Maßnahmen vorzuschlagen und zu implementieren. Seine Hauptaufgabe scheint dabei klar zu sein: Das Senken der Kosten, das Steigern bzw. Optimieren des Umsatzes - Cost-Controlling ist die Optimierung Ihres Angebotes mit der aktuellen Nachfrage um Ihren Gewinn zu erhöhen.

Wir erwirtschaften mit Ihnen Gewinne

Paul Reitbauer verfügt über langjährige internationale Führungserfahrung im Tourismus, in der Hotellerie und Gastronomie. Seit 2012 ist er als selbstständiger Berater mit Schwerpunkt Tourismus/Hotellerie/Gastronomie tätig. Wir durchleuchten gemeinsam Ihr Unternehmen - wie Sie mit Ihrem Betrieb mehr Gewinn erzielen können. Bei einer Beauftragung von R and E erhalten Sie Förderungen von der WKW Wien.

Kontaktaufnahme:
Reitbauer and Experts (R and E)
Martinstraße 24, 1180 Wien
Tel.: +43/(0)676/720 35 15
E-Mail: pr@reitbauerandexperts.com
www.reitbauerandexperts.com



ZVG, Adobe Stock