

Starthilfe (Seminare, Eingabeberatung, E-Mail-Beantwortung)

1) Seminarangebot: (Tagesseminar)

Das Seminarangebot richtet sich an Führungskräfte und Mitarbeiter, die mit dem Kalkulationsprogramm „**Gastronomie-Kalkulationen Plus**“ Entscheidungsgrundlagen für die betriebswirtschaftliche Steuerung des Gastronomiebetriebes / Catering-Service erstellen wollen.

Inhalt:

- **Richtig kalkuliert ist halb gewonnen**
- **Die Warenverbrauchskontrolle**
- **Renner-Verlierer, Sieger, Schläfer-Analyse**
- **Produktionsmengen – Planung**
- **Lagerverwaltung (Inventurliste, Bestandswertermittlung, Einkaufsliste**
- **Gewinnsteigerung durch optimale Öffnungszeiten**
- **Optimales Platzangebot = Zusätzliche Gäste, Höherer Gewinn**
- **Lohnt sich mein Investitionsvorhaben?**
- **Wie verändert sich meine Gewinnerwartung, wenn ich z.B. einen Koch oder eine Servicekraft einstelle?**
- **Tagungsangebote, komplett kalkuliert**

Wenn Sie Interesse an der Teilnahme an einem Seminar haben, bitte schicken Sie uns eine E-Mail an hey mann@htp-tel.de . Sie erhalten dann unser Angebot und können Ihre Entscheidung treffen.

2) Eingabeberatung: (Zeitbedarf ca. 45 Minuten, 45,00 € plus MwSt.)

- Für Gastronomen, die zeitsparend die Daten gemeinsam mit einem Berater eingeben wollen, bieten wir folgende Starthilfe an. Mit Teamviewer, einem System, mit welchem sich der Berater **vorübergehend und unter Ihrer Kontrolle** in Ihr System einloggen kann, geben Sie gemeinsam Ihre Daten ein. Danach können Sie bereits alleine und ohne Vorkenntnisse Ihre Kalkulationen erstellen.

3) E-Mail Beantwortung:

Wenn Sie nur ein oder zwei Fragen haben, dann schreiben Sie uns bitte eine E-Mail. Die Beantwortung Ihrer Frage ist kostenlos.

Terminvereinbarung und E-Mail- Beantwortung unter hey mann@htp-tel.de

- **Renner, Penner, Sieger , Schläfer – Analyse** -
- (Sie erhalten Auswertungen für Ihre stetige Sortiments-Optimierung)
- **Produktionsmengen – Planung**
(Z.B. für kalt- warme Büffets, Hochzeits-Menüs usw.)
- **Lagerverwaltung (Inventurliste, Bestandswertermittlung, Einkaufsliste)**

Maßnahmenvorschläge zur Gewinnsteigerung:

Mit „ Gastronomie-Kalkulationen Plus“ erhalten Sie die erforderlichen Antworten.

- Richtig kalkuliert ist halb gewonnen
- Die Warenverbrauchskontrolle
- Renner-Penner, Sieger, Schläfer-Analyse
- Gewinnsteigerung durch optimale Öffnungszeiten
- Optimales Platzangebot = Zusätzliche Gäste, Höherer Gewinn
- Lohnt sich mein Investitionsvorhaben?
- Wie verändert sich meine Gewinnerwartung, wenn ich z.B. einen Koch oder eine Servicekraft einstelle?
- Busreisen, bleibt etwas übrig?
- Tagungsangebote, komplett kalkuliert