

Ihr Training: Budgetierung und Controlling in der F&B Praxis

BWL & Kennzahlen in der Küche – keine Angst vor Kennzahlen!

Die Nutzung von Kennzahlen und betriebswirtschaftlich sinnvolles Handeln ist heute die Basis für erfolgreiches F&B Management. In diesem Seminar lernen Sie die Grundlagen zur Budgetierung und dem Controlling in der F&B Praxis ausführlich kennen! Sie lernen die Anwendungsbereiche von Kennzahlen nicht nur theoretisch kennen, sondern wenden das erlernte Wissen auch direkt auf unterschiedliche Fallbeispielen an.

Trainingsinhalte:

- Grundlagen & Bedeutung von Kennzahlen
 -
 - Wareneinsatz von Speisen & Getränke
 - Splittings (Arrangements), Splitting Frühstück
 - Lagerorganisation

 - Methoden der Lagerorganisation
 - Lagerkennzahlen
 - Schnittstelle HACCP
 - Wareneingangskontrolle
 - Unterschiedliche Inventurverfahren
 - Die Kalkulation

 - Vorwärts- und Rückwärtskalkulation
 - Prime Cost
 - Ermittlung des Aufschlagfaktors
-

TRAIN AHEAD!®

by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

- Rezeptaufbau
- Rüst- und Produktionsverluste
- Darstellung des Deckungsbeitrags
- Break Even Point
- Preisfindungsprozesse
- Darstellung der Preisuntergrenzen
- Make or Buy – Einsatz von Convenienceprodukten
- Personalkosten

- Kennzahlen für den Personalbereich
- Controllinginstrumente

- SpotChecks Portionsgrößen
- Preisvergleiche Lieferanten
- Einkaufssynergien
- Daily FoodCost

Zielgruppe:

Köche, Mitarbeiter aus der Küche und aus dem F&B

Ort: Köln

Termin: 17.11.2025

Preis: 599,00 €

Trainingsdauer: 2 Tage

Beginn: 17.11.2025

Zertifikat: Teilnahme-Zertifikat

TRAIN AHEAD!®

by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

Ihre persönliche Ansprechpartnerin



Sarah Wankelmann

Telefon: 0800 - 34 22 100

Mail: team@trainahead.de

Vielen Dank für Ihr Interesse an dem angebotenen Training! Sollten Sie noch weitere Fragen, zögern Sie bitte nicht sich bei uns zu melden - wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen!

Herzliche Grüße,
Ihr Train Ahead Team

PS: Nicht der passende Termin dabei? Kontaktieren Sie uns!
