

Wir schätzen Rechnen.
F&B Support



Mehr Gewinn im F & B
Beratung à la carte



Uwe Ladwig, Geschäftsführer

- Unternehmensberater/Trainer für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung
- Konditor, Koch, Foodstylist und Küchenmeister (IHK)
- Installer für Warenwirtschafts- und Kassensysteme
- Trainerausbildung zum Suggestopäden (DGSL) für lehr- und lerngerechtes Lernen
- Fachbuchautor für den
 - > Matthaes Verlag, u. a. „Der clevere Gastronom“
 - > Behrs Verlag und Herausgeber der Schriftenreihe zum Küchenbetriebswirt
- Dozent/Trainer/Schulungsanbieter für
 - > die Hotelmanagement-Akademie in Koblenz
 - > die IFH GmbH - Inspirators For Hospitality in Frankfurt
 - > das Nestlé Schulungszentrum in Frankfurt
 - > für den Verband der Köche Deutschland (VKD)
 - > die Deutsche Hotelakademie (DHA) in Köln inkl. Fachbeiratsmitglied

Jederlich willkommen beim F&B Support!

„Erfolg hat, wer andere erfolgreich macht!“ – dies ist das Credo des F&B Support seit über 20 Jahren. An dieser Zahl lässt sich erkennen, dass dieser Leitsatz stimmt, denn der stete Erfolg unserer Kunden und Teilnehmer durch unsere Leistungen hat uns erfolgreich gemacht.

Unser Erfolg zeichnet sich aus durch

- begeisterte Kunden, die durch unsere Beratung und Betreuung nachweislich den Gewinn in ihrem Unternehmen erhöht haben.
- kluge Teilnehmer, die durch unsere branchenspezifischen Seminare und Inhouse-Schulungen ihr Wissen zu den Themen BWL, Controlling und Management erweitert haben.

- unseren Beitrag zur wirtschaftlichen Betriebsführung von Unternehmen in der Gastronomie, Hotellerie und GV.
- ständige Weiterentwicklung unserer Produkte, des Controllingsystems und vieler Excelvorlagen, um Ihnen das Arbeiten mit Zahlen im beruflichen Alltag effizient und einfach zu machen.

Wir wollen Ihren Erfolg, daher nutzen Sie unsere Angebote, die Sie auf den nächsten Seiten entdecken werden. So können wir dazu beitragen, dass Sie und Ihr Unternehmen wirtschaftlicher und erfolgreicher werden!

HRs Uwe Gockrig

Referenzen

IFH GmbH - Inspirators For Hospitality * Lindner Hotels AG * Romantik Hotel Lindner * Verband der Köche Deutschland (VKD) * Nestlé Schulungszentrum Frankfurt * Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V. (GBZ) * Hotelmanagement-Akademie (HMA) Koblenz * Deutsche Jugendherbergen (DJH) * Gasthausbrauerei Neckarmüller * Brauereigasthof Aying * Berghotel Aschbach * Hotel Seehof Herrsching * Kirberg Catering Fine Food *

Schloss Morsbroich * Civitas Weinrestaurant * Rheinterrassen Rees * Ringhotel zum Stein Wörlitz * Party Verleih Frankl * Accor Hotels * Q - Akademie Akzenthotels * Deutsche Hotelakademie (DHA) * Romantikhôtel Walhalla Osnabrück * Welcome Hotels GmbH * Viveno Group GmbH Gütersloh * Bürgerheim Biberach Service GmbH * alsterdorf assistenz ost GmbH Hamburg

Der F&B Support berät Sie in allen Fragen rund um die Bereiche Betriebswirtschaft, Controlling, F&B Management, Verkauf, Marketing, EDV, Warenwirtschaft, Kassensysteme, Organisation und Administration in der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Wir führen in Ihrem Unternehmen Beratungen, Coachings, Schulungen, Trainings und Workshops durch, die das Ziel haben, mit Ihren Mitarbeitern im Betrieb Wachstum zu erreichen.

Unsere Schwerpunkte liegen dabei in folgenden Bereichen:

- Beratung zur Umsatz-/Gewinnerhöhung und Kostenoptimierung
- Einführung eines Erfolgs-Kennzahlensystems
- Betreuung und Pflege des Erfolgs-Kennzahlensystems und Auswertung der BWA
- Qualifizierung und Coaching der Mitarbeiter

Wir betreuen Sie über einen feststehenden Projektzeitraum oder während eines Zeitraumes von 12, 24 oder 36 Monaten. Durch die kontinuierliche Unterstützung und die erfolgreiche Umsetzung der gemeinsam festgelegten Maßnahmen erzielen wir nachweislich eine Verbesserung des wirtschaftlichen Ergebnisses Ihres Betriebes.

Wir ermitteln gemeinsam mit Ihnen die Themen, in denen Sie sich verbessern wollen. Alternativ suchen Sie sich diese aus unserem umfangreichen Themenkatalog aus. Sie erhalten alle zum Thema passenden Excelvorlagen für den sofortigen Einsatz im Betrieb.

Unsere Beratungsthemen sind, u.a.:

- Betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse
- BWA SKR 3/70
- Kennzahlen aus der BWA
- Kalkulation und Preisgestaltung Speisen/Getränke/Zimmer
- Rezeptur/Kalkulation und Speisendiagnose
- Speisekartengestaltung
- Aufbau Küchenorganisation
- Kalkulation von Veranstaltungen
- Produktive Mitarbeitereinsatzplanung
- Erstellung von Budgets
- Einführung eines Controlling systems
- Grundlagen-Marketing
- Jahresmarketingplan
- Erarbeitung von Marketingaktionen
- Kulinarischer Kalender
- Marketinginstrumente
- Kundenbindungsprogramme
- Verkaufsschulung
- Organisation im Restaurant
- Ablaufgestaltung im Verkaufsprozess
- Reklamations- und Beschwerdemanagement
- Telefonhandling und -marketing
- Einführung von Warenwirtschafts- und Kassensystemen
- Aufbau einer Stammgastdatei
- Aufbau von Provisionssystemen zur Mitarbeiter-Motivation
- Interne Workshops zur Optimierung des Mitarbeiterpotenzials



„Die kontinuierliche Zusammenarbeit war ein wichtiger Schritt, um als Betrieb professioneller und zukunftsorientiert zu werden. Wir haben, dank Herrn Ladwig, seit vier Jahren deutlich steigende Umsätze und vor allem Gewinne.“

Michael Frankl,
Geschäftsführer
Berghotel Aschbach

Unsere Beratungspakete

Kontinuierliche Unterstützung und Betreuung der gemeinsam festgelegten Maßnahmen führt dauerhaft zu dem gewünschten Erfolg.

Der F&B Support bietet Unternehmen Beratungseinheiten für regelmäßige Beratungen wie folgt an:

| Anzahl der Beratungen [über 12 Mon] | Dauer der Beratung | Investition pro Monat |
|--|--------------------|-----------------------|
| 12 | 1 Tag | 1.147 Euro |
| 9 | 1 Tag | 897 Euro |
| 6 | 1 Tag | 697 Euro |

Gerne erstellen wir für Sie Ihr persönliches Beratungspaket.

Konditionen

- Die aufgeführten Investitionen verstehen sich pro Monat, zzgl. MwSt, Fahrtkosten, Spesen und Übernachtung.
- Die festgelegten Termine können für Beratungen und/oder Inhouse-Schulungen der Mitarbeiter verwendet werden.
- Bei den Beratungspaketen von 9 und 12 Beratungen pro Jahr, kann an jedem offenen Seminar des F&B Supports ein Mitarbeiter pro Betrieb kostenlos teilnehmen. Es sind lediglich die Tagungspauschale und Übernachtung zu bezahlen.
- Bei den Beratungspaketen von 6 und 3 Beratungen pro Jahr beträgt die Investition 50% der regulären Seminarinvestition.
- Die Teilnahme an den Webinaren ist in allen Beratungspaketen enthalten.

„Es lohnt sich eher einen Tag lang über Geld nachzudenken als 30 Tage dafür zu arbeiten.“ Uwe Ladwig



Scharf kalkuliert

Zielgruppe: alle Mitarbeiter und Azubis der Küche.

Den Teilnehmern wird in diesem Seminar aufgezeigt, wie sich die Kosten in der Küche zusammensetzen. Sie werden darauf sensibilisiert, künftig bei der Zubereitung der Speisen die Kosten mit zu berücksichtigen.

Seminarinhalte

- Definition der verschiedenen Kosten in der Küche
- Kostenverteilung in der Abteilung Küche
- Zusammenspiel von Wareneinsatz und Personalkosten
- Kalkulationsschema zur Preisfindung unter Berücksichtigung von Waren- und Arbeitskosten
- Auswirkungen der Mitarbeiterereinsatzplanung auf das Küchenergebnis
- Berücksichtigung der Waren- und Arbeitskosten bei der Kalkulation
- Berechnung von Putz- und Garverlusten
- Vergleichsrechnung zwischen „Make or Buy“
- die 10 wichtigsten Maßnahmen für ein besseres Küchenergebnis
- Maßnahmenkatalog zur Verbesserung des wirtschaftlichen Küchenergebnisses
- Fallbeispiele, Gruppenarbeiten

Bitte bringen Sie einen Taschenrechner mit!

1. Tag 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Wirtschaftliche Unternehmensführung in der Gastronomie

Zielgruppe: Geschäftsführer, Inhaber und Abteilungsleiter sowie qualifizierte Mitarbeiter aus Gastronomie und Hotellerie

Mit diesem Seminar werden die Teilnehmer in die Lage versetzt, einen gastronomischen Betrieb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen zu führen. In fünf Tagen erlernen sie die Begriffe der BWL und deren Bedeutung für ein effektives und produktives Handeln im betrieblichen Alltag, eine wirtschaftliche Mitarbeiterereinsatzplanung, Kalkulationen von Speisen, Menüs und Getränken sowie die richtige Preispolitik. Die Speisendiagnose und Veranstaltungskalkulation mit und ohne All-inklusiv sowie ein praxisorientiertes Controlling sind weitere Bestandteile dieser sehr praxisorientierten Weiterbildung.

Seminarinhalte

- 1. Tag: BWA, BEP, ABC-Analyse, Gewinn & Co – betriebswirtschaftliche Begriffe und deren Bedeutung
- 2. Tag: Der richtige Mitarbeiter zur richtigen Zeit am richtigen Ort
- 3. Tag: Kalkulation von Speisen & Getränken zur Ermittlung des richtigen Verkaufspreises
- 4. Tag: Speisendiagnose & Veranstaltungskalkulation
- 5. Tag: Controlling

Bitte bringen Sie ein Notebook mit dem Programm MS Excel und einen Taschenrechner mit!

1. Tag 11:00 Uhr bis 19:00 Uhr
2.-4. Tag 09:00 Uhr bis 18:00 Uhr
5. Tag 08:30 Uhr bis 16:00 Uhr
[Prüfung 17:00 Uhr bis 18:30 Uhr]

Die offenen Seminare können auch als Inhouse-Seminar gebucht werden. Sehen Sie dazu Seite 13.



„Es gibt nur Eines, was auf die Dauer teurer

Die offenen Seminare können auch als Inhouse-Seminar gebucht werden. Sehen Sie dazu Seite 13.

Effiziente Küchenorganisation

Zielgruppe: Küchenchefs, Souschefs, Postenchefs und qualifizierte Mitarbeiter, die sich mit einer modernen und zeitgemäßen Küchenführung vertraut machen wollen

Die Teilnehmer lernen, eine Küchenabteilung effizient aufzubauen. Sie verstehen die zu organisierenden Zusammenhänge, die notwendig sind, um die Abteilung Küche optimal zu führen. Die Teilnehmer werden befähigt, eine wirtschaftliche Einteilung des Küchenteams durchzuführen und Wareneinsätze zu berechnen.

Seminarinhalte

- die Organisationspyramide einer effektiveren Küchenorganisation
- Einführung von Checklisten, Standards und Verfahrensbeschreibungen
- praktische Anwendung von Rezepturen/ Kalkulationen in Excel
- ABC-Verteilung der Kosten in der Abteilung Küche
- Berechnung des Mitarbeiterereinsatzes und Stellenplan (Budget) für die Abteilung Küche
- Dienstplangestaltung mithilfe der EDV
- Zeitmanagement im Küchenoffice
- Gruppendiskussionen, Fallbeispiele, Gruppenarbeiten

Bitte bringen Sie ein Notebook mit dem Programm MS Excel und einen Taschenrechner mit!

1. Tag 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr
2. Tag 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Betriebswirtschaftliches Handeln in der Küche

Zielgruppe: Küchenleiter, Souschefs und qualifizierte Mitarbeiter in der Küche

Die Teilnehmer werden befähigt, die Grundsätze der Betriebswirtschaft in der Küche anzuwenden. Sie werden in die Lage versetzt, die Produktivität ihrer Abteilung zu messen und ein entsprechendes Produktivitätsschema zu erstellen. Darüber hinaus wird erlernt, welche Gerichte im Küchenangebot die Gewinner, Renner, Verlierer und Schläfer sind.

Seminarinhalte

- Definition der verschiedenen Kosten in der Küche (Personal-, Waren-, direkte/ anteilige Gemeinkosten)
- Verteilung der Kosten nach dem F&B Support-ABC-Schema
- Grundinformationen zur Ermittlung der Küchenproduktivität
- Ermitteln von Basisinformationen und aussagefähigen Kennzahlen
- Berechnung der wichtigsten Küchenkennzahlen
- Kalkulation der Wareneinsatz- und Personalkosten
- Anwendung der Deckungsbeitragskalkulation
- praktische Anwendung der Speisendiagnose (Gewinner, Renner, Verlierer und Schläfer) unter Einsatz von MS Excel
- Festlegung von Maßnahmen, um den Gewinn zu erhöhen
- Fallbeispiele aus der Praxis, Gruppendiskussionen, Teamaufgaben

Bitte bringen Sie ein Notebook mit dem Programm MS Excel und einen Taschenrechner mit!

1. Tag 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr
2. Tag 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr



ist als Bildung: Keine Bildung. John F. Kennedy

MS Excel Anwendungen im F&B-Bereich

Zielgruppe: Führungskräfte, Fachkräfte und Selbständige aus Hotellerie und Gastronomie, die die Eingabe von Daten, Zahlen, Texten und Formeln in das Excel-Programm beherrschen

Microsoft Excel ist das Tabellenkalkulationsprogramm, welches heutzutage am meisten verwendet wird. Das Programm ermöglicht anhand von Formeln und Funktionen umfangreiche Berechnungen. Die Ergebnisse können mit Hilfe von Sortier- und Filterfunktionen sowie Pivot-Tabellen ausgewertet und in Diagrammen grafisch dargestellt werden. Das Ziel des Seminars ist es, den Teilnehmern aufzuzeigen, wie zahlreiche Tätigkeiten im Betrieb mit Hilfe von Excel rationeller und effektiver durchgeführt werden können.

Seminarinhalte

- Erstellen erweiterter Formelfunktionen
- Berücksichtigung der Formeln des HOGA-Gewerbes
- Erstellen von Formeln und Textverknüpfungen
- Arbeiten mit Listenbereichen
- Filtern von Tabellen
- Erstellen von Pivot-Tabellen
- Datenbankfunktionen
- Generieren von Diagrammen für Präsentationen
- praktische Umsetzung am eigenen Notebook mit MS Excel
 - > Controllingtabelle
 - > Speisendiagnose
 - > Rezeptur/Kalkulation

Bitte bringen Sie ein Notebook mit dem Programm MS Excel mit!

1. Tag 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Das Einmaleins der Kennzahlen im F&B

Zielgruppe: Geschäftsführer, Direktoren, Abteilungsleiter im F&B aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Die Teilnehmer lernen die Grundlagen eines Analyse- und Steuerungs-Kennzahlensystems kennen. Sie werden in die Lage versetzt, alle notwendigen Informationen für aussagekräftige Kennzahlen zu ermitteln. Dieses Zahlenmaterial verwenden die Teilnehmer in einer Erfolgskennzahlentabelle, die sie während des Seminars in Excel erstellen. Am nächsten Tag können sie diese Tabelle im Betrieb einsetzen und so zur Verbesserung der Ergebnisse beitragen.

Seminarinhalte

- Ziele und Nutzen eines Controlling-Systems
- Aussagekraft von Kennzahlen für das Management
- die unterschiedlichen Controllingarten
- Module des Controlling-Systems mit Kennzahlen
- Kennzahlenermittlung und -auswertung
- Zeit- und Soll-Ist-Vergleich
- allgemeine Beispielkennzahlen für den externen Betriebsvergleich
- Beurteilung der ermittelten Kennzahlen
- Kennzahlenvorgabe laut Zielvorgaben des Unternehmens (Erfolgsbudget)
- Entscheidungskreislauf bei Abweichungen
- Erstellung des Controlling-Systems mit Excel
- Maßnahmenkatalog passend zur Kennzahl mit Verbesserungsmöglichkeiten

Bitte bringen Sie ein Notebook mit dem Programm MS Excel und einen Taschenrechner mit!

1. Tag 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr

2. Tag 09:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Die offenen Seminare können auch als Inhouse-Seminar gebucht werden. Sehen Sie dazu Seite 13.

Tipp!



Zur Unterstützung Ihrer Weiterbildung zum Küchenbetriebswirt^{F&BS} empfehlen wir Ihnen unsere Schriftenreihe "Küchenbetriebswirt", die beim Behrs-Verlag erschienen ist.

Tipp!

Bereits besuchte Seminare, die nicht länger als zwei Jahre zurückliegen, werden für die Fortbildung angerechnet.

Der F&B Support bietet Ihnen die Möglichkeit, sich zum Küchenbetriebswirt^{F&BS} mit Zertifikat fortzubilden. Diese Ausbildung ist geeignet für Küchenmeister, Küchen- und Souschefs sowie qualifizierte Köche, die sich im Bereich der modernen und zeitgemäßen Küchenbetriebswirtschaft weiterbilden wollen.

Ihr Ziel ist es, betriebswirtschaftliche Argumente für Ihre Küche zu haben, um gegenüber der Geschäftsleitung bestehen zu können.

Die Teilnehmer erlernen alle betriebswirtschaftlichen Grundlagen, die zur Führung einer Küchenabteilung notwendig sind. Sie werden in die Lage versetzt, ihre Küche gegen alle betriebswirtschaftlichen Angriffe von außen und innen zu schützen. Ebenso können Sie den Erfolg Ihrer Küchenabteilung messen.

Die Fortbildung beinhaltet folgende Seminarthemen:

- Effiziente Küchenorganisation
- Betriebswirtschaftliches Handeln in der Küche
- MS Excel Anwendungen im F&B-Bereich
- Das Einmaleins der Kennzahlen im F&B

Sie können die Seminare nach Ihrem Terminplan buchen und/oder die empfohlene Reihenfolge verwenden.

Alle aktuellen Termine, Veranstaltungsorte und Anmeldung im Internet unter: www.f-bsupport.de

Jeder Teilnehmer erhält folgende Excelvorlagen und Seminarunterlagen, um direkt nach dem Training mit der Umsetzung und der Verbesserung des Abteilungsergebnisses zu starten:

Excelvorlagen

- Kalkulation von Speisen mit Beispielartikelliste und Drop-Down-Funktion
- Speisendiagnose mit automatisierter Ermittlung der Gewinner, Renner, Verlierer und Schläfer
- Ermittlung der Arbeitsgruppenkosten
- Dienstplan im F&B
- Controlling im F&B

Seminarbegleiter

- Küchenorganisation (ca. 90 Seiten)
- BWL in der Küche (ca. 90 Seiten)
- Excel für fortgeschrittene Anwendungen (ca. 180 Seiten)
- Das Einmaleins der Kennzahlen im F&B (ca. 70 Seiten)

Zertifikat Küchenbetriebswirt^{F&BS} nach erfolgreicher Prüfung

| | |
|---------------------------|--------|
| Küchenorganisation | 2 Tage |
| BWL in der Küche | 2 Tage |
| MS Excel Anwendungen | 1 Tag |
| Einmaleins der Kennzahlen | 2 Tage |

Gesamtinvestition 1.797 Euro
(inkl. MwSt, zzgl. Tagungspauschale)



Die Webinare richten sich nach unterschiedlichen Schwerpunkten des F&B-Bereiches. Alle Themen werden praxisbezogen in entsprechenden Excelvorlagen umgesetzt, die die Teilnehmer anschließend direkt im Betrieb einsetzen können. Die Teilnehmer absolvieren das Webinar am PC Ihres Arbeitsplatzes, im Büro oder zu Hause. Die Dauer eines Webinars beträgt rund 60 Minuten und ermöglicht so in kurzer Zeit, Wissenslücken zu schließen oder vorhandenes Know how zu aktualisieren, ohne Reisekosten oder Zeitverlust durch eine Anreise zu verursachen.

Themen der Webinare

- Grundlagen der Kalkulation von Speisen
- Speisenkalkulation mit Deckungsbeitrag
- Getränkealkulation in MS Excel
- Portfolioanalyse der Hauptgerichte
- Kalkulation von VA, Banketten, All-Inklusiv-Feiern
- Personalkosten & Umsatz pro Mitarbeiterstunde
- Mitarbeiterereinsatzplanung in MS Excel
- Gewinneinflussfaktoren im F&B
- Budgetierung in der Gastronomie
- Controlling im F&B - 1. Teil: Vorbereitung
- Controlling im F&B - 2. Teil: prakt. Umsetzung
- Verkaufskontakte im Restaurant erhöhen

Ausführliche Informationen zu den Themen finden Sie unter: www.f-bsupport.de

Voraussetzung zur Teilnahme

- Internetverbindung über Kabel
- keine spezielle Software
- Lautsprecher, Headset oder Telefonverbindung
- Bezahlung der Teilnahmegebühr vor Beginn des Webinars

Investition

59 Euro inkl. MwSt, Excelvorlage und Webinar-Inhalte als pdf-Datei am Ende des Webinars.

Webinar-Flatrate

Für 37 Euro inkl. MwSt. pro Monat über die Dauer von 12 Monaten können Sie an allen 12 Webinaren teilnehmen!



„Wer nicht mit der Zeit geht,
geht mit der Zeit.“ Verfasser unbekannt

Kalkulationsprogramme

Auf der Webseite www.f-b-support.de finden Sie zu allen Komplettpaketen eine Videobeschreibung.

Der F&B Support hat Excelprogramme zu unterschiedlichen Themen aus dem F&B-Bereich als Komplettpakete "zusammengeschnürt". Sie ermöglichen Ihnen als Unternehmer oder Führungskraft eine wirtschaftliche Unternehmensführung ohne erhöhten Zeitaufwand.

Alle Komplettpakete beinhalten:

- die Excelprogramme
- das Konzept
- die Beschreibung zur richtigen Anwendung der Exceltabellen per Video
- die Beschreibung zur richtigen Anwendung der Exceltabellen als pdf-Dokument

Die 16 Komplettpakete auf einem Blick:

| Komplettpaket | Details | Preis |
|---|--|----------|
| All-in-one-Kalkulationspaket | beinhaltet 4 Komplettpakete: <ul style="list-style-type: none">• Kalkulation von Speisen mit allen Kalkulationsvarianten• Kalkulation von VA und All-Inklusiv-Banketten• Preispolitik und Speisendiagnose• Getränkealkulation | 147 Euro |
| Gastro Komplettpaket | beinhaltet 7 Komplettpakete: <ul style="list-style-type: none">• All-in-on-Kalkulationspaket• Budgetierung 2016• Controlling F&B, Gastronomie 2016 - 2019• Mitarbeitereinsatzplanung• Arbeitskosten und Soll-Umsatz pro Mitarbeiterstunde• Wareneinsatzkontrolle Speisen• BWA für 2016 - 2020 | 647 Euro |
| Hotel Komplettpaket | beinhaltet 7 Komplettpakete: <ul style="list-style-type: none">• All-in-one-Kalkulationspaket• BWA für 2016-2020• Mitarbeitereinsatzplanung• Kontrolle und Verbesserung des Wareneinsatzes Speisen• Controlling für Hotel mit F&B, Restaurant und Gastronomie• Controlling für Hotel mit F&B inkl. Budget• Arbeitskosten und Soll-Umsatz pro Mitarbeiterstunde | 697 Euro |
| Küchenkomplettpaket | beinhaltet 6 Komplettpakete: <ul style="list-style-type: none">• Kalkulation von Speisen mit allen Kalkulationsvarianten• Kontrolle und Verbesserung des Wareneinsatzes Speisen• Mitarbeitereinsatzplanung• Controlling für die Küche• Arbeitskosten und Soll-Umsatz pro Mitarbeiterstunde• Preispolitik & Speisendiagnose | 442 Euro |
| Kalkulation von Speisen mit allen Kalkulationsvarianten | Ermöglicht die Kalkulation von Speisen mit den Kalkulationsvarianten Kalkulationsfaktor (KF), Kalkulationsaufschlag (KA), WE in % und Deckungsbeitrag (DB) | 117 Euro |



| Komplettpaket | Details | Preis |
|---|--|----------|
| Kalkulation von Veranstaltungen und All-Inklusive-Banketten | ermöglicht die Vor- und Nachkalkulation für jede Art von Veranstaltung | 139 Euro |
| Preispolitik & Speisendiagnose | ermöglicht die <ul style="list-style-type: none"> • Ermittlung der Renner, Gewinner, Verlierer und Schläfer von Speisen • Erhöhung des Deckungsbeitrages der Speisen • Optimierung des Wareneinsatzes und somit die Erhöhung des Gewinnes | 97 Euro |
| Getränkerekalkulation | ermöglicht die <ul style="list-style-type: none"> • Erhöhung des Deckungsbeitrages des Getränkesortiments • Sicherung des Wareneinsatzes • Ermittlung von Getränkepauschalen • Gewinnverbesserung eines Betriebes | 97 Euro |
| Wirtschaftliche Mitarbeitereinsatzplanung in Excel mit Kennzahlen | ermöglicht die <ul style="list-style-type: none"> • Erstellung eines wirtschaftlicheren Dienstplanes • Überprüfung der Mitarbeitereinsatzplanung durch Kennzahlen • Verbesserung der Produktivität | 97 Euro |
| Arbeitskosten und Soll-Umsatz pro Mitarbeiterstunde | ermöglicht die schnelle Ermittlung der wichtigsten Personalkosten-Kennzahlen einer Abteilung | 97 Euro |
| Kontrolle und Verbesserung des Wareneinsatzes Speisen | ermöglicht die <ul style="list-style-type: none"> • Berechnung der Soll-Wareneinsätze • Kontrolle und Verbesserung der Wareneinsätze | 97 Euro |
| Budgetierung für 2017 in der Gastronomie | ermöglicht die <ul style="list-style-type: none"> • Erstellung eines Budgets in Excel mit allen notwendigen Kennzahlen für einen Gastronomiebetrieb • schnellere Reaktion auf Abweichungen | 197 Euro |
| Controlling für die Küche | ermöglicht den täglichen, monatlichen und jährlichen Überblick über alle relevanten Kennzahlen der Abteilung Küche | 97 Euro |
| Controlling für F&B, Restaurant und Gastronomie | ermöglicht den täglichen, monatlichen und jährlichen Überblick über alle relevanten Kennzahlen der Abteilungen Service und Küche | 297 Euro |
| Controlling für Hotel mit F&B | ermöglicht den täglichen, monatlichen und jährlichen Überblick über alle relevanten Kennzahlen der Abteilungen Logis, Service und Küche | 347 Euro |
| Controlling für Hotel mit F&B inkl. Budgetierung | ermöglicht den täglichen, monatlichen und jährlichen Überblick über alle relevanten Kennzahlen der Abteilungen Logis, Service und Küche, zuzüglich Vergleich zum Budget und Vorjahr | 397 Euro |

„Das Arbeiten mit der Dienstplanvorlage stellt einen Mehrwert für das Lindners dar. Die „gefühlte“ Einteilung der Mitarbeiter vs. der effizienteren Mitarbeiter-einsatzplanung hat sich schon in der Anfangszeit gelohnt. Weder die Gäste noch die Mitarbeiter haben darunter gelitten, im Gegenteil konnten wir schon Überstunden abbauen und somit die Payroll des F&B Bereiches entlasten.“

Marko Achilles,
Geschäftsführer
Romantikhotels Lindner
in Bad Aibling
zum Komplettpaket
„Mitarbeitereinsatz-
planung in Excel“

Das Premium-Weiterbildungspaket gibt Ihnen die Gelegenheit, alle Seminare, Webinare, Komplettpakete und Excelprogramme des F&B Supports für Ihren Betrieb zu nutzen. Über einen Zeitraum von 12 Monaten qualifizieren Sie sich und Ihre Mitarbeiter aus den Abteilungen Küche, Restaurant, Bankett und F&B durch die kontinuierliche Teilnahme an den jeweiligen Veranstaltungen. Das Schöne daran – Sie entscheiden, welcher Mitarbeiter sich zu welchem Thema weiterbildet. So garantieren Sie eine Spezialisierung in einem bestimmten Bereich und eine hohe Motivation Ihrer Mitarbeiter!

Das Weiterbildungspaket umfasst folgende Produkte:

- 6 verschiedene Seminarthemen an insgesamt 12 Seminarterminen, die an verschiedenen Standorten in Deutschland stattfinden (Seminare siehe Seiten 5-7)
- 12 Webinare zu festgelegten Themen (Webinare siehe Seite 9)
- 3 Webinare zu offenen Themen, die sich an Ihren Anforderungen und Bedürfnissen orientieren
- 12 Kalkulationsprogramme, jeweils passend zu den Webinaren (Kalkulationsprogramme siehe Seite 10)

Die Termine der Seminare und Webinare finden Sie auf Seite 16 dieser Broschüre.

Teilnahme

- **Privatpersonen** haben die Möglichkeit, alle angebotenen Seminar- und Webinarthemen jeweils einmal persönlich zu nutzen.
- **Firmen** können jeweils einen Mitarbeiter ihrer Wahl zu den Seminar- und Webinarthemen anmelden.

Dauer

Das Weiterbildungspaket dauert 12 Monate.

Anmeldung

Die Anmeldung zum Weiterbildungspaket erfolgt im Internet unter www.f-bsupport.de

Investition

- Premium-Weiterbildungspaket für Privatpersonen:
147 Euro pro Monat
für die einmalige Teilnahme an allen Seminar- und Webinarthemen inklusive 19% MwSt., zzgl. Tagungspauschale und Übernachtung bei Seminaren
- Premium-Weiterbildungspaket für Firmen:
197 Euro pro Monat
für die Teilnahme jeweils eines Mitarbeiters an allen Seminar- und Webinarthemen inkl. 19% MwSt., zzgl. Tagungspauschale und Übernachtung bei Seminaren



F&B Support Inhouse-Trainings

Es ist Ihr Ziel, dass nicht nur 1-2 Mitarbeiter qualifiziert werden, sondern das ganze Team. Dadurch erreichen Sie eine schnellere Umsetzung in Ihrem Betrieb und alle sprechen die gleiche Sprache.

Training vor Ort

Wir führen das Training bei Ihnen vor Ort durch. 4-12 Teilnehmer werden auf einmal geschult und qualifiziert.

Ein Training nach Ihren Wünschen!

Sie wählen Ihre Themen aus dem Trainingskatalog aus. Gemeinsam sprechen wir über die Ziele, die Sie mit diesem Training erreichen wollen. Zusätzlich bauen wir Ihre internen Abläufe ein und gestalten so das Training maßgeschneidert für Ihr Unternehmen. Die Umsetzung der Trainingsinhalte kann am nächsten Tag beginnen, da wir die im Training mit den Teilnehmern festgelegten Maßnahmen sofort in einem Seminar-Protokoll festhalten. So nutzen wir auch das gebündelte Wissen Ihrer Mitarbeiter.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Konzeption und Durchführung des Seminars liegen in einer Hand und garantieren Effizienz und Qualität von Anfang bis Ende
- Reisekostensparnis
- Kein unnötiges Fehlen am Arbeitsplatz
- Alle Mitarbeiter sprechen nach dem Training die gleiche Sprache
- Vereinbarte Seminarpauschale sorgt für Transparenz und bietet eine direkte Kalkulationsgrundlage
- Sie erhalten Unterlagen, Exceltabellen und ein Zertifikat

Unsere Inhouse-Trainingsthemen

- Scharf kalkuliert
- Wirtschaftliche Betriebsführung
- Rationelle Küchenorganisation
- Betriebswirtschaftliches Handeln in der Küche
- MS Excel Anwendungen im F&B-Bereich
- Operatives Controlling für Praktiker
- Betriebswirtschaft im F&B
- Wirtschaftliche Dienstplangestaltung im F&B
- Fit für nachhaltige Frühstücksqualität
- Kalkulation von Veranstaltungen, Banketten und All-Inklusive-Veranstaltungen
- Die Wareneinsatzquote im F&B verbessern

Investition

| Seminar-dauer | Anzahl der Teilnehmer | Investition pro Tag * |
|---------------|-----------------------|-----------------------|
| 1 Tag | 4-12 | 1.290 Euro |
| 2 Tage | 4-12 | 1.190 Euro |
| 3-4 Tage | 4-12 | 1.090 Euro |

* Die Preise verstehen sich inkl. Seminarunterlagen, Exceltabellen und Zertifikat, zzgl. Übernachtung sowie Fahrtkosten des Trainers und der aktuellen MwSt.

Fordern Sie Ihr persönliches Angebot an!

info@f-b-support.de



Betriebswirtschaft im F&B

Die Teilnehmer werden durch die im Training vermittelten Management-Techniken und analytischen Vorgehensweisen sofort zur Gewinnsteigerung im eigenen Hotel beitragen können. Techniken zur Umsatz-Budgetierung, der Berechnung von Preisuntergrenzen und zielgruppengerechten Preisgestaltung sichern die kostenbewusste und gewinnbringende Führung der F&B-Abteilung.

Seminarinhalte

- USALI - Uniform System of Accounts for the Lodging Industry
- Abgrenzung und Erfassung der Erlöse und Kosten nach USALI
- betriebswirtschaftliche Grundlagen im F&B
- Break-Even-Point und Gewinn-Berechnungen: Umsatz, Umsatz pro Gast, Auslastung, Anzahl der Gäste
- Gewinneinflussfaktoren und F&B Kennzahlen mit Formeln
- Grundlagen der Kalkulation von F&B-Produkten
- Preisgestaltung zur Verkaufsförderung
- Kalkulation à la carte, Menü, all inclusive
- Deckungsbeitragskalkulation für mehr Gewinn im F&B
- praxisorientierte Analysetechniken
- Gruppenarbeiten, Beispiele aus der Praxis

Dauer: 2 Tage

Wirtschaftliche Dienstplangestaltung im F&B

Die Teilnehmer lernen die Grundlagen für eine wirtschaftliche Mitarbeiterereinsatzplanung kennen. Sie werden befähigt, die Dienstplangestaltung unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu erstellen. Die Mitarbeiterereinsatzplanung wird verbessert und die Produktivität wird steigen.

Seminarinhalte

- Einflussfaktoren bei der Dienstplangestaltung
- Schema zur Berechnung der Einzel- und Arbeitsgruppenkosten im F&B
- Ermittlung der Mitarbeiterkosten inklusive aller Nebenkosten
- Erstellen eines Stellenplanes und Mitarbeiterbudget
- Auswertungen und Ermittlung von Kennzahlen zur Mitarbeiterproduktivität
 - Personalkosten in %
 - Umsatz pro Mitarbeiterstunde
 - Personalkosten pro Stunde
 - Anzahl der Gäste pro Mitarbeiterstunde
- Vor- und Nachkalkulation des Mitarbeiterereinsatzes
- Dienstplangestaltung mit Kennzahlenermittlung
- Prognose-Verfahren für die Berechnung des Mitarbeiterereinsatzes
- Grundschemata der Dienstplanung in Excel
- wirtschaftliche Tipps zur Verbesserung der Dienstplanerstellung
- Maßnahmenplan für Abweichungen

Dauer: 1 Tag



Kalkulation von Veranstaltungen, Banketten und All-Inklusive-Veranstaltungen

In diesem Training lernen die Teilnehmer verschiedene Arten der Kalkulation und Preispolitik kennen. Sie werden in die Lage versetzt, Vor- und Nachkalkulationen für alle F&B-relevanten Verkaufsprodukte zu erstellen. Zusätzlich wird die Deckungsbeitragskalkulation für einen marktgerechten Preis und zur Erhöhung des Gewinns vertieft.

Seminarinhalte

- Grundlagen der Kalkulation im F&B
- Berechnung des Gemeinkostenzuschlagsatzes, der Kalkulationsfaktoren und der Kalkulationsaufschläge
- Kalkulationsschema für die Preispolitik
- Vor- und Nachkalkulation von Speisen und Getränken
- Deckungsbeitrags-Vergleichsrechnung unter Berücksichtigung der Verkaufszahlen
- Vor- und Nachkalkulation von Banketten, Veranstaltungen und Arrangements
- Portfolio-Analyse der F&B-Produkte
- Maßnahmen zur Steigerung des durchschnittlichen Deckungsbeitrages
- Gruppenarbeiten an Fallbeispielen

Dauer: 1 Tag

Die Wareneinsatzquote im F&B verbessern

Die Wareneinsatzquote ist für das F&B Management eine wichtige Kennzahl. In diesem Training lernen die Teilnehmer alle Wareneinsatzberechnungen kennen und werden in die Lage versetzt, die Wareneinsatzquote zu verbessern.

Seminarinhalte

- Grundlagen der Wareneinsatzberechnung
- Kennzahlen der Wareneinsatzkontrolle
- Soll- und Ist-Wareneinsatzberechnungen von Speisen und Getränken
- Berücksichtigung von Putz- und Schankverlusten
- Prognoseverfahren für die Ermittlung der Warenmengen für Speisen und Getränke
- die richtige Mengenermittlung bei Menüs, Büfets und Tagungspauschalen der Küche
- Maßnahmen für die Verbesserung und Kontrolle der Wareneinsatzquote
- Gruppenarbeiten an Fallbeispielen

Dauer: 1 Tag

Seminaranmeldung per Fax +49 21 54 / 953 52 46 oder unter:
www.f-bsupport.de

Offene Seminare

- Betriebswirtschaftliches Handeln in der Küche

| | | |
|-----------|--------------|----------|
| Leipzig | 14. – 15.03. | 647 Euro |
| Frankfurt | 20. – 21.06. | 647 Euro |
| München | 17. – 18.10. | 647 Euro |

- Effiziente Küchenorganisation

| | | |
|-----------|--------------|----------|
| Leipzig | 16. – 17.03. | 647 Euro |
| Frankfurt | 22. – 23.06. | 647 Euro |
| München | 19. – 20.10. | 647 Euro |

- MS Excel Anwendungen im F&B-Bereich

| | | |
|------|--------|----------|
| Köln | 24.04. | 257 Euro |
| Köln | 30.11. | 257 Euro |

- Das Einmaleins der Kennzahlen im F&B

| | | |
|---------|--------------|----------|
| Leipzig | 24. – 25.10. | 647 Euro |
|---------|--------------|----------|

- Scharf kalkuliert

| | | |
|-----------|--------|----------|
| Leipzig | 13.03. | 257 Euro |
| Frankfurt | 14.11. | 257 Euro |

- Wirtschaftliche Betriebsführung

| | | |
|------------|--------------|------------|
| Düsseldorf | 15. – 19.05. | 1.970 Euro |
|------------|--------------|------------|

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt, zzgl. Tagungspauschale. Jeder Teilnehmer erhält Seminarunterlagen, Handouts, Excelvorlagen und ein Zertifikat.

Webinare

| | | |
|--|--------|---------|
| • Kalkulation von Speisen | 16.01. | 59 Euro |
| • Portfolioanalyse der Hauptgerichte | 03.02. | 59 Euro |
| • Getränkealkulation in MS Excel | 06.03. | 59 Euro |
| • Kalkulation von VA, Banketten, All-Inklusiv-Feiern | 03.04. | 59 Euro |
| • Wirtschaftliche Mitarbeitereinsatzplanung | 08.05. | 59 Euro |
| • Gewinneinflussfaktoren in der Gastronomie | 12.06. | 59 Euro |
| • Verkaufskontakte im Restaurant erhöhen | 03.07. | 59 Euro |
| • Budgetierung in der Gastronomie | 07.08. | 59 Euro |
| • Controlling im F&B - 1. Teil: Vorbereitung | 04.09. | 59 Euro |
| • Controlling im F&B - 2. Teil: prakt. Umsetzung | 09.10. | 59 Euro |
| • Erhöhte Wirtschaftlichkeit in der Gastronomie | 06.11. | 59 Euro |
| • Verbesserung des Deckungsbeitrages | 04.12. | 59 Euro |



Wir schätzen Rechnen.
F&B support

F&B Support

Postfach 30 02 05
47863 Willich

Fon +49 21 54/953 52 45
Fax +49 21 54/953 52 46

info@f-bsupport.de
www.f-bsupport.de