

ANLEITUNG

Wareneinsatz

Soll – Ist Berechnung

von

Speisen

im

Excel - Schema

Copyright by F&B Support, 2007 ©



1. Hinweise und Kurzanleitung

Das Schema „Schema Soll – Ist Wareneinsatzberechnung“ wurde im Programm Excel erstellt und kann nur genutzt werden, wenn das Programm auf dem PC installiert ist. Um das Schema nutzen zu können sind Excel- und PC-Grundkenntnisse erforderlich. Diese Anleitung dient dazu, die notwendigen Schritte durchzuführen, um Berechnungen erstellen zu können. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Beschreibung keine Anleitung für Excel ist.

WICHTIG: Bitte achten Sie bei der Eingabe von Text und Werten darauf, dass Sie keine Formeln überschreiben! Die Felder die Formeln enthalten, sind rot unterlegt. Alle gelben Felder bitte mit Daten füllen (siehe Beschreibung unten).

Zeitaufwand:

Da der Zeitaufwand von Betrieb zu Betrieb sehr Unterschiedlich ist, entscheiden Sie, ob Ihnen der Zeitaufwand für die Ermittlung des Ist – Soll Wareneinsatzes wirtschaftlich erscheint.

- Eingabe der Lieferscheine täglich - wöchentlich
- Eingabe der Verkaufsartikel, Wareneinsatz usw. Werte monatlich
- Inventur Anfangs- und Endbestand erstellen und eingeben monatlich
- Auswertung erstellen monatlich

Bitte gehen Sie in folgender Reihenfolge vor:

1. Öffnen Sie die Datei *Soll Wareneinsatzberechnung 2013.
2. Nachdem Sie die Datei geöffnet haben, speichern Sie diese bitte auf Ihrer Festplatte unter einem beliebigen Namen ab.
3. In der Tabelle enthalten sind mehrere Tabellenblätter
 - Stammdaten
 - Artikelliste Beispiel
 - Artikelliste
 - Soll Wareneinsatzberechnung
 - Einkäufe Lieferanten
 - Inventur Anfangsbestand
 - Inventur Endbestand
 - Vergleich Soll – Ist Wareneinsatz
4. Bitte legen Sie als erstes Ihre Artikelliste an oder kopieren Sie diese aus der Inventurliste in die Tabelle. Hierbei ist es WICHTIG, dass die Spalten Artikelname und Preis beibehalten werden.
5. Natürlich können Sie auch die bestehende Artikelliste umkopieren, allerdings dient diese nur als Anhaltspunkt und sollte durch Ihre Eigene ersetzt werden. (Preise sind ggf. nicht mehr aktuell)
6. Nun füllen Sie bitte folgende Felder aus:
 - 6.1. Tabelle Soll Wareneinsatzberechnung
 - Artikelnummer des Verkaufsartikels
 - Name des Verkaufsgerichtes
 - Kategorie der Warengruppe (für weitere Auswertungen sinnvoll)
 - Verkaufszahlen des jeweiligen Gerichtes

- Wareneinsatz des Gerichtes (dieser kann auch direkt mit der Rezeptur verknüpft werden)

- Bruttoverkaufspreis des Gerichtes

Folgende Werte werden errechnet:

- Nettoverkaufspreis
- Wareneinsatz in %
- Deckungsbeitrag
- Gesamt Wareneinsatz pro Gericht
- Gesamt Nettoverkaufspreis pro Gericht
- Gesamt Deckungsbeitrag pro Gericht

Folgende Summenwerte sind in der ersten Zeile errechnet

- Deckungsbeitragsumsatzfaktor Gesamtauswertung
- Gesamt Verkaufszahlen
- Wareneinsatz Gesamtauswertung durchschnittlicher
- Nettoverkaufspreis Gesamtauswertung durchschnittlicher
- Wareneinsatz Gesamtauswertung durchschnittlicher
- Deckungsbeitrag Gesamtauswertung durchschnittlicher
- Wareneinsatz Gesamtauswertung
- Nettoverkaufspreis Gesamtauswertung
- Bruttoverkaufspreis Gesamtauswertung
- Deckungsbeitrag Gesamtauswertung

6.2. Tabellen Einkäufe Lieferanten (Lebensmittel)

- Datum des Einkaufs der Lieferung
- Name des Lieferanten
- Gesamtbetrag der Lieferung Netto

Folgende Summenwerte sind in der ersten Zeile errechnet:

- Gesamtbetrag netto (alle Rechnungen)
- Zusätzlich Pivotauswertung der Lieferanten und Einkaufsumsätze

6.3. Tabelle Inventur Anfangsbestand und Endbestand

- Name des Artikels (Eingabe über Drop Down möglich)
- Einheit des Artikels in kg/Ltr/Stück etc. (Eingabe über Drop Down möglich)
- Bestandsmenge eingeben

Folgende Werte werden errechnet

- Preis pro kg (Verknüpfung mit der Artikelliste)
- Gesamtbetrag

Folgende Summenwerte sind in der ersten Zeile errechnet

- Gesamtbestand in kg/Ltr/Stück
- Gesamtbestand in Euro

6.4. Tabelle Vergleich Soll – Ist Wareneinsatz

- Ist – Umsatz bitte eingeben (aus der Kasse oder BWA)
- Managementvorgaben bitte eingeben
 - Differenz Wareneinsatz in €
 - Differenz Wareneinsatz in %
 - Differenz Umsatz in %

Folgende Werte werden errechnet:

- Soll – Umsatz
- Differenz Umsatz in €
- Differenz Umsatz %
- Ist – Wareneinsatz Verbrauch
- Soll – Wareneinsatz
- Managementergebnis Wareneinsatz € in Ordnung oder Kontrolle
- Managementergebnis Wareneinsatz % in Ordnung oder Kontrolle
- Managementergebnis Umsatz € in Ordnung oder Kontrolle

Hinweis: Bitte treffen Sie nun aufgrund der erhaltenen Ergebnisse die Maßnahmen, um den Wareneinsatz zu sichern oder zu verbessern.

Wir sind für Sie da

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei der Umsetzung der Kalkulation der Speisen – es lohnt sich.

Sie erreichen uns wie folgt:

F&B-Support

Postfach 300 205

47863 Willich

www.f-bsupport.de

Telefon/Fax: 02154 - 9535245

Email: info@f-bsupport.de

- Bei der Umsetzung der Kalkulationen sind wir Ihnen gerne persönlich behilflich.

