

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 Mitarbeitereinsatzes 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 Küchen Kennzahlen
- 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

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 ein 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
 - > Controllingtabellen
 - > Speisendiagnose
 - > Rezeptur/Kalkulation

Bringen Sie bitte 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 der 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 für 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

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)
- MS Excel Anwendungen im F&B-Bereich (ca. 180 Seiten)
- Das Einmaleins der Kennzahlen im F&B (ca. 70 Seiten)

Zertifikat Küchenbetriebswirt^{F&BS} nach erfolgreicher Prüfung

Alle aktuellen Termine und Veranstaltungsorte finden Sie im Internet unter: www.f-bsupport.de

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)

Uwe Ladwig

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

Wir schätzen Rechnen.
F&B support



Fortbildung zum Küchenbetriebswirt^{F&BS}

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

Investieren Sie in Ihre Zukunft! Melden Sie sich an per Telefon, Mail oder über unsere Webseite:

Fon: +0 21 54/953 52 45
Mail: info@f-bsupport.de
www.f-bsupport.de