



GASTRONOMIE + HOTELLERIE

Kalkulations- workshop

Für Gastronomen und Hoteliers
Rechtzeitig rechnen!

KOSTENLOS
FÜR MITGLIEDER
DER FACHGRUPPEN
GASTRONOMIE UND
HOTELLERIE

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER KÄRNTEN
TOURISMUS · FREIZEIT



GASTRONOMIE + HOTELLERIE



Vier Stunden, die's bringen

In kaum einer anderen Branche schlittern so viele Betriebe in die Pleite wie im Gastgewerbe. Besonders Einsteiger erwischt es oft, weil sie lieber schätzen als kalkulieren.



Die Ursache dafür:

Ihre Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie helfen und bieten Ihnen einen Workshop. In nur vier Stunden werden Sie mit dem Einmaleins der richtigen Preisgestaltung vertraut gemacht. Vier Stunden, die gut in die Zukunft Ihres Betriebes investiert sind.

Die Kurskosten von EUR 150,- je Teilnehmer übernehmen Ihre Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie!

- › Richtig kalkulieren - warum ist das so wichtig?
- › Erklärung der wichtigsten kaufmännischen Begriffe
- › Kalkulation von Getränken aller Produktschienen
- › Kalkulation von „klassischen Speisen“ Wiener Schnitzel, Toast, Aufschnitt, ... – je nach Art des Gewerbes (Restaurant, Imbiss, Gasthaus, ...)
- › Tipps für Lieferantengespräche – individuell auf die Teilnehmer angepasst
- › Einhaltung von Rezepturen – warum ist das so wichtig?
- › Einhaltung von Warenwirtschaft und möglicher Kostenersparnis



Noch Fragen?

Fachgruppe Gastronomie

T 05 90 90 4 - 611 | E gastronomie@wkk.or.at