

Aufgaben und Anwendungsbereiche des Food Beverage Controlling (German Edition)

Corinna Kouml;hn

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



2015-03-19 2015-03-19 File Name: B01D540ZXY | File size: 65.Mb

Corinna Kouml;hn : Aufgaben und Anwendungsbereiche des Food Beverage Controlling (German Edition)

before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Aufgaben und Anwendungsbereiche des Food Beverage Controlling (German Edition):

Akademische Arbeit aus dem Jahr 2011 im Fachbereich BWL - Controlling, Note: sehr gut, Betriebswirtschaftliches Institut und Seminar Basel AG, Sprache: Deutsch, Abstract: Gastronomie ist eine Kunst, die sich mit Essen und Trinken befasst. Dabei geht es allein um die Zubereitung der Speisen und Getrauml;nke, den Geschmack und die

Bekanntheit, sowie um die Bedienung und alles, was noch mit Essen und Trinken zu tun hat. Professionelles FB-Management ist heutzutage ein Muss, um am Markt überleben zu können. Einfach gut kochen reicht alleine nicht mehr aus. Steigende Kosten, stets wachsende Konkurrenz und rückläufige Umsatzzahlen zwingen die Unternehmer zu einem fehlerlosen Handeln. Das Ziel im FB Management ist es, einen hohen Umsatz bei einer bestmöglichen Kostenstruktur zu erreichen. Urs Schaffer hat das FB-Management in folgende sechs Bereiche eingeteilt: Angebotsentwicklung und -planung, Foodmarketing und Kartengestaltung, Produktionsplanung, Kochtechniken und Küchenorganisation, Einkauf, Warenbewirtschaftung und Lagerhaltung, Kalkulation und Preisgestaltung, FB-Controlling. Das FB-Management sorgt dafür, dass Getränke und Speisen durch eine gleichbleibende Qualität, durch ein optimales Preis-Leistungsverhältnis sowie durch eine professionelle und sympathische Präsentation einen breiten Gästekreis ansprechen. Zudem sollte durch gezieltes Werben mindestens der budgetierte Umsatz erzielt werden. Die Aufgaben des FB-Managements sind unter anderem: das Festlegen von Menge, Gewicht, Rezeptur, Aussehen und Qualität von Speisen und Getränken; das Erstellen von Budgets und die Kontrolle der Kosten im FB-Bereich; das Festlegen der Kalkulationswerte und der Warenbestände in den FB-Lagern; das Entwickeln neuer Angebotskarten inklusive das Bestimmen der Präsentationsformen wie Menükarten, Anrichteweise und Dekoration sowie das Auswerten von Umsatzberichten und Verkaufstatistiken und deren Analyse. In größeren Betrieben, vor allem in Hotels, wird das FB-Management grundsätzlich als einzelne Abteilung unter der Leitung eines FB-Managers geführt. Als Unterstufe wird zudem eine FB-Controlling-Abteilung geschaffen. Dabei sind eine gute Zusammenarbeit und das gegenseitige Verständnis für die Tätigkeiten anderer Abteilungen zwingend.