Gastronovi

Kalkulation

Kosten senken, wirtschaftlich arbeiten

Kalkulation kann mühsam sein – muss sie aber nicht! Mit Gastronovi behältst Du Deine Kosten im Griff und setzt Deine Preise so, dass sich Dein Geschäft wirklich lohnt!

Rentable Preiskalkulation

› Wareneinsatzquote & Rohertrag ermitteln
› Prozentuale Aufschläge für Schank-, Schnitt- & Parierverluste
› Empfehlung eines optimalen Verkaufspreises

Preisschwankungen? Kein Problem!

› Tagesaktuelle Lieferantenpreise
› Warnung, sobald ein Gericht unrentabel ist
› Änderungen werden automatisch auf allen Speisekarten übernommen

Deckungsbeitragskalkulation – Datenanalyse für smarte Entscheidungen

› Verkaufszahlen der letzten 12 Monate analysieren & Verkaufsprognose berechnen
› Fixkosten automatisch berücksichtigen
› Deckungsbeitrags-Vorgabe pro Warengruppe berechnen & Verkaufspreise festlegen

> *Nur 5 Prozent aller Gastronominnen und Gastronomen arbeiten mit Deckungsbeitragskalkulationen. Und das, obwohl es der einzige Weg ist, um nicht nur Umsatz zu machen, sondern unterm Strich auch das Notwendige an Gewinn zu erzielen, um überhaupt diese Leidenschaft, um Gastronomie, weiterleben zu können.*
>
> **Kemal Üres**

Deckungsbeitragskalkulation: Nutze die Macht der Zahlen!

Ohne fundierte Kalkulation gibt es keinen wirtschaftlichen Erfolg. Fakt ist: Du musst viele variable Kosten wie Zutaten, Personal und Miete berücksichtigen, um rentable Verkaufspreise festzulegen. Andernfalls können Fixkosten nicht gedeckt und kein Gewinn erzielt werden.

Die Deckungsbeitragskalkulation hilft Dir, die Rentabilität Deiner Gerichte zu ermitteln und das Angebot entsprechend anzupassen, was entscheidend für den langfristigen Erfolg Deines Betriebs ist.

Effiziente Kostensteuerung

Du erhältst einen klaren Überblick darüber, welche Produkte im Bereich Food & Beverage genug Gewinn erwirtschaften, um Deine Fixkosten zu decken, und welche unrentabel sind.

Gezielte Preisgestaltung

Durch die genaue Berechnung des Deckungsbeitrags pro Artikel kannst Du die Preisgestaltung gezielt an den tatsächlichen Kosten und Deinem Gewinnziel ausrichten.

Sortimentsoptimierung

Gerichte mit hohem Deckungsbeitrag kannst Du stärker bewerben oder häufiger anbieten, während weniger rentable Positionen vonder Karte genommen oder angepasst werden können.

Flexibilität

Durch die Kalkulation von Speisen und Getränken kannst Du schnell auf Preisänderungen bei Zutaten oder Anpassungen im Menü reagieren, um die Rentabilität sicherzustellen.

Du möchtest das Beste aus Deiner Kalkulation quetschen?

Jetzt Beratung vereinbaren!