

(Download) Food Beverage Controlling: Aufwand und Nutzen in Klein- und Kleinstbetrieben (German Edition)

Food Beverage Controlling: Aufwand und Nutzen in Klein- und Kleinstbetrieben (German Edition)

Corinna Kouml;hn

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



[Download](#)

[Read Online](#)

#4468875 in eBooks 2012-02-08 2012-02-08 File Name: B00N2PGOJ6 | File size: 29.Mb

Corinna Kouml;hn : Food Beverage Controlling: Aufwand und Nutzen in Klein- und Kleinstbetrieben (German Edition) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Food Beverage Controlling: Aufwand und Nutzen in Klein- und Kleinstbetrieben (German Edition):

Diplomarbeit aus dem Jahr 2011 im Fachbereich BWL - Controlling, Note: sehr gut, Betriebswirtschaftliches Institut und Seminar Basel AG, Sprache: Deutsch, Abstract: Gerade Unternehmer von Klein- und Kleinstbetrieben

verfügen oft nicht über genügend Wissen, wie sie ihr Unternehmen richtig steuern und kontrollieren können. Sie vertrauen deshalb meistens auf ihr Bauchgefühl und wundern sich später über ihre schlechten Unternehmensergebnisse. Laut dem Gastronomie-Profi Urs Schaffer ist es jedoch möglich, mit wenig betriebswirtschaftlichem Wissen ein Klein- und Kleinstunternehmen erfolgreich zu führen und Gewinne optimieren zu können. Mit meiner Arbeit möchte ich auf die Klein- und Kleinstbetriebe der Gastronomie eingehen und herausfinden, ob und in welchem Umfang sich der Aufwand für die Anwendung des Food Beverage (FB) Controllings lohnt. In der Gastronomie liegt der Schwerpunkt in der Gästebetreuung, die Gäste kommen und gehen, dem Einen schmeckt es und dem Anderen ist es zu teuer; der Gastronom konzentriert sich auf die Konkurrenz im Umkreis, was nicht falsch ist, jedoch oft falsch praktiziert wird. Es gibt keine allgemein geltenden Regeln, wie man Gäste zufrieden stellen kann. Gastronomie ist ein Erlebnis und hat mit Gefühlen und Emotionen zu tun. Dabei geht es weniger um den Verkauf der Leistung, sondern eher um den Verkauf des Produkts. Um das Optimum einer gastronomischen Unternehmung auszuheben zu können, spielen die Phantasie und unternehmerisches Handeln eine sehr wichtige Rolle. Dies ist aber nur dann möglich, wenn der Gastronom über ein grundlegendes betriebswirtschaftliches Wissen verfügt. Das Management hat in jedem Betrieb die Aufgabe, "das beste Ergebnis mit den verfügbaren Mitteln zu erarbeiten". Schließlich muss sich das Unternehmen gegenüber Anderen behaupten und wettbewerbsfähig bleiben. Der Unternehmer wird durch steigende Kosten gezwungen, seine Betriebsabläufe zu optimieren. Er sollte deshalb wissen, wie vorhandene Ressourcen richtig eingesetzt werden, und den ganzen Betriebsablauf stets auf mögliche Verbesserungen hinterfragen, sodass er sich – ob er will oder nicht – regelmäßig mit den Kostenstrukturen auseinandersetzt.