20214 | Kosten- und Preismanagement in Hotellerie & Gastronomie

Kursumfang:	16 Unterrichtseinheiten (UE) zu 45 Minuten
Kurszeitraum:	30.08.2027 - 31.08.2027
Kurstage:	Montag 09:00 - 16:00 Uhr Dienstag 09:00 - 16:00 Uhr
Kurspreis:	749,00 €
Kursort:	bsw Bildungswerk der Sächsischen Wirtschaft gGmbH, Bildungszentrum Riesa, Standort Meißen, Fabrikstraße 16, 01662 Meißen

Methoden/Inhalte

Preisgestaltung und Ertragsmanagement

- Gewinneinflussfaktoren und Gewinnmultiplikatoren
- Preismanagement-Prozess und preispolitische Ziele
- Preis-Absatz-Funktion sowie Dynamic Pricing
- Preisfindung nach Kosten-, Nachfrage- und Konkurrenzaspekten

Kostenmanagement und Wirtschaftlichkeit

- Deckungsbeitragsrechnung, Preisuntergrenzen und Break-Even-Analyse
- Analyse und Optimierung von Waren- und Personalkosten
- Wirtschaftliche Investitionsentscheidungen

Strategische Preissteuerung

- Saisonale Preisdifferenzierung
- Fehlerquellen und Erfolgsfaktoren der Preisbestimmung
- Der richtige Preis für den richtigen Gast zum richtigen Zeitpunkt

Zielgruppe

Das Seminar richtet sich an Fach- und Führungskräfte aus Hotellerie und Gastronomie sowie an Unternehmer und kaufmännisch Verantwortliche, die ihre Preisgestaltung optimieren, Kosten

senken, Gewinnpotenziale ausschöpfen und mit modernen Preisstrategien die Wirtschaftlichkeit ihres Unternehmens nachhaltig verbessern möchten.