20215 | Kosten- und Preismanagement in Hotellerie & Gastronomie

Optimieren Sie Ihre Preisgestaltung und steigern Sie nachhaltig Ihre Wirtschaftlichkeit. In diesem Seminar lernen Sie praxisnahe Instrumente und Strategien der Preiskalkulation kennen, um Deckungsbeiträge zu erhöhen, Preisspielräume zu schaffen und fundierte Preisentscheidungen zu treffen. Finden Sie den optimalen Preis für Ihre Leistungen und sichern Sie langfristig den wirtschaftlichen Erfolg Ihres Hotels oder Gaststättenbetriebs.

Kursumfang:	16 Unterrichtseinheiten (UE) zu 45 Minuten
Kurszeitraum:	18.11.2027 - 19.11.2027
Kurstage:	Donnerstag 09:00 - 16:00 Uhr Freitag 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.