

t.

TRAUNER VERLAG

GASTRONOMIE

HEINZ HUBER

Standard der
Abrechnung für
Hotels und
Restaurants

Die Tourismuswirtschaft in Österreich unterliegt einem Strukturwandel, der es heute erforderlich macht, die im internationalen Großbetrieb verwendeten Managementinstrumente auch im Klein- und Mittelbetrieb einzusetzen.

Der Erfolg eines Hotels und Restaurants basiert im Wesentlichen auf vier Säulen des Managements, dem Unternehmenskonzept, dem Marketing, der Mitarbeiterführung und dem Controlling.

Die Idee des STAHR basiert auf der Grundlage, ein gemeinsames Berichtswesen zu entwickeln, auf dem Controlling in einem Betrieb aufgebaut werden kann.

Das vorliegende Abrechnungssystem erfüllt die Anforderungen an ein Berichtswesen zur kurzfristigen Feststellung der Ertrags- und Finanzlage, unabhängig von der Betriebsgröße.

Daneben beinhaltet das Abrechnungssystem auch betriebswirtschaftliche Werkzeuge, die zur erfolgreichen Steuerung eines Hotels- und/oder Restaurantbetriebes notwendig sind.

Aus dem Inhalt:

- Ein Standard - Vorteile für die Hotellerie und Gastronomie
- Wie wird das Handbuch verwendet?
- Der Regelkreis des Controlling
- Die Budgetierung im Hotel und Restaurant
- Datenquellen des STAHR
- Die Bilanz
- Die Gewinn- und Verlustrechnung
- Die Kurzfristige Erfolgsrechnung (KER)
- Berichte des STAHR
- Der Cash-Flow-Bericht
- Kennzahlen
- Break-Even-Analyse und Kalkulationen
- Weitere Instrumente des Controlling