

WILLKOMMEN! BIENVENUE! WELCOME!

to the world of

MagicWorkbooks®

RestaurantBooster

Dieses MagicWorkbook wurde als Excel Arbeitsmappe entwickelt.

Alle DATEN können individuell eingegeben und geändert werden.

Es enthält keine Makros, erfordert keine umfangreichen Excel- und keine Programmierkenntnisse.

Alle verwendeten Formeln sind sichtbar. Neue Tabellenblätter können problemlos hinzugefügt werden.

© 2012 K! Business Solutions GmbH

www.MagicWorkbooks.com

Page 1 of 11

Systemvoraussetzungen



































Betriebssystem: Windows 98 oder höher (inkl. Win7)

Microsoft Excel Version: 2003 oder höher

Produktskizze

- Mit **RestaurantBooster** kann die Wirtschaftlichkeit jedes Restaurationsbetriebes einfach und schnell einer konsequenten Analyse unterzogen werden.
- Monatliche und auflaufende Auswertungen zeigen Ihnen die Gewinner und Verlierer, die Renner und Penner auf Ihrer Speisekarte.
- Automatische Auswertungen nach Warengruppen zeigen Ihnen die Wirtschaftlichkeit jedes einzelnen Bereiches.
- **RestaurantBooster** enthält leicht auszufüllende Vorlagen für die Wareneinsatz-Kalkulation, damit Sie stets die Kontrolle über die Kostenseite behalten.
- **RestaurantBooster** ist ausgelegt für bis zu 500 Verkaufsartikel bzw. Speisekarten-Einträge pro Monat, erweiterbare Versionen auf Anfrage.

Run, Baby, run ...	Inhalt	RestaurantBooster
--------------------	--------	-------------------

Blattbezeichnung	Art	Beschreibung	click to go!
WELCOME		Einleitung/Übersicht	
DATA	Tabelle	Dateneingabe	
FOOD DATA	Tabelle	Dateneingabe Speisenverkäufe	
CALC	Tabelle	Vorlage für Wareneinsatzkalkulation	
FoodCost	Grafik	Auswertung Wareneinsatz	
Cats	Grafik	Auswertung Wareneinsatz nach Warengruppen	
JAN	Tabelle	Monatsauswertung 1	
FEB	Tabelle	Monatsauswertung 2	
MAR	Tabelle	Monatsauswertung 3	
APR	Tabelle	Monatsauswertung 4	
MAY	Tabelle	Monatsauswertung 5	
JUN	Tabelle	Monatsauswertung 6	
JUL	Tabelle	Monatsauswertung 7	
AUG	Tabelle	Monatsauswertung 8	
SEP	Tabelle	Monatsauswertung 9	
OCT	Tabelle	Monatsauswertung 10	
NOV	Tabelle	Monatsauswertung 11	
DEC	Tabelle	Monatsauswertung 12	
YEAR	Tabelle	Jahresauswertung auflaufend bis zum aktuellen Monat	
Cat 1	Tabelle	auflaufende Auswertung Warengruppe 1	
Cat 2	Tabelle	auflaufende Auswertung Warengruppe 2	
Cat 3	Tabelle	auflaufende Auswertung Warengruppe 3	
Cat 4	Tabelle	auflaufende Auswertung Warengruppe 4	
Cat 5	Tabelle	auflaufende Auswertung Warengruppe 5	
Cat 6	Tabelle	auflaufende Auswertung Warengruppe 6	
Cat 7	Tabelle	auflaufende Auswertung Warengruppe 7	
Cat 8	Tabelle	auflaufende Auswertung Warengruppe 8	
Cat 9	Tabelle	auflaufende Auswertung Warengruppe 9	
Cat 10	Tabelle	auflaufende Auswertung Warengruppe 10	
Cat 11	Tabelle	auflaufende Auswertung Warengruppe 11	
Cat 12	Tabelle	auflaufende Auswertung Warengruppe 12	
Cat 13	Tabelle	auflaufende Auswertung Warengruppe 13	
Cat 14	Tabelle	auflaufende Auswertung Warengruppe 14	
Cat 15	Tabelle	auflaufende Auswertung Warengruppe 15	

Dateneingabe

Betrieb Hotel-Restaurant Atlantis

Jahr 2025 1

ab Monat Jan 25

MwSt 19%

Zeitraum für Warenpreisüberprüfung in Tagen 90

aktueller Auswertungsmonat: Mrz 25 3

Wareneinsatz gemäss Monatsabschluss Finanzbuchhaltung:

	Monatswert	auflaufender Wert
Jan 25	32,6%	32,6%
Feb 25	30,2%	31,4%
Mrz 25	27,1%	29,9%
Apr 25		
Mai 25		
Jun 25		
Jul 25		
Aug 25		
Sep 25		
Okt 25		
Nov 25		
Dez 25		

WARENGRUPPEN

	Bezeichnung	Kürzel
1	Frühstück	Fr
2	Hauptgerichte	Ha
3	Grillkarte	Gr
4	Bankett	Ba
5	Room Service	RS
6	Desserts	De
7	Vorspeisen	Vo
8	Buffet Hauptgang	BH
9	Buffet Vorspeisen	BV
10	Bankett Snacks	BSn
11	Bar	B
12	Lobby Bar	LB
13	Ostermenu	OM
14	Weihnachtessen	Weih
15	Sonderaktionen	Son

BEWERTUNGS-RAHMEN

Geben Sie in den gelben Feldern ein, ab welcher Verkaufsmenge pro Monat die Definition "gross" bzw. "klein" gelten soll und ab welchem Prozentsatz der Profit als "gross" bzw. "klein" gewertet werden soll.

Es ist nicht sinnvoll, mit nahtlosen Übergängen zu arbeiten - also z.B. bis Menge 20 = klein, ab Menge 21 = gross. Es ist besser, ein Mittelfeld offenzulassen, also z.B. bis Menge 20 = klein, ab Menge 50 = gross.

Dann zeigen die Auswertungen Ihre Ausreisser - positiv wie negativ - deutlicher.

		Verkaufs-menge	Profit
Gewinner	🚀	gross	gross
Renner	😊	gross	klein
Penner	😞	klein	gross
Verlierer	💣	klein	klein

Verkaufs-menge	ab ... pro Monat	Profit	ab
gross	30	gross	73,00%

Verkaufs-menge	bis ... pro Monat	Profit	bis
klein	15	klein	65,00%

DATENEINGABE Speisenverkauf

Run, Baby, run ...

Geben Sie hier in den gelben Feldern die Daten für die verkauften Speisen ein. Die Demo-Daten dienen zu Ihrer Orientierung. Sie können Zeilen und Spalten **AUSBLENDEN**, wenn Sie möchten. Sie dürfen allerdings keine Zeilen oder Spalten **LÖSCHEN**!

Die Verkaufspreise und die Foodcost werden automatisch für die folgenden Monate übernommen; sie können jedoch bei Änderungen überschrieben werden.

Wenn Sie ein Gericht von der Karte nehmen, dürfen Sie die entsprechende Zeile nicht mit anderen Daten überschreiben, weil sonst die Jahresauswertung nicht funktioniert. Für eine Übersicht über Ihre aktuelle Speisekarte geben Sie in Spalte E jeweils ein "A" ein.

Wenn Sie Preis oder Wareneinsatz ändern, sollten Sie überlegen, ob Sie für dieses "geänderte" Gericht eine neue Zeile anlegen, um für den Rest des Jahres eine korrekte Auswertung der Änderungen zu bekommen.

lfd. Nr.	Waren-gruppe Kürzel	Nr.	Bezeichnung	für aktuelle Speise-karte ("A") einsetzen	Jan 25			Feb 25			Mrz 25			Apr 25		
					Verkaufs-Preis brutto	verkaufte Menge	Foodcost netto	Verkaufs-Preis brutto	verkaufte Menge	Foodcost netto	Verkaufs-Preis brutto	verkaufte Menge	Foodcost netto	Verkaufs-Preis brutto	verkaufte Menge	Foodcost netto
1	Fr	50004	Antonio Salat	A	9,50 €	38		9,50 €	24	0,00 €	9,50 €	45	0,00 €	9,50 €		0,00 €
2	RS	50006	Roquefort-Avocado Salat	A	9,50 €	10	2,50 €	9,50 €	15	2,50 €	9,50 €	26	2,50 €	9,50 €		2,50 €
3	Vo	50010	Roulade Zander	A	11,00 €	4	3,01 €	11,00 €		3,01 €	11,00 €		3,01 €	11,00 €		3,01 €
4	Vo	50013	kl. Salat	A	3,00 €	9	1,70 €	3,00 €		1,70 €	3,00 €		1,70 €	3,00 €		1,70 €
5	Vo	50016	Cannelloni	A	10,80 €	19	2,38 €	10,80 €		2,38 €	10,80 €		2,38 €	10,80 €		2,38 €
6	Vo	50019	Gemüselasagne		10,50 €	15	3,10 €	10,50 €		3,10 €	10,50 €		3,10 €	10,50 €		3,10 €
7	Vo	55030	Buffet Salat		7,00 €	2	2,30 €	7,00 €		2,30 €	7,00 €		2,30 €	7,00 €		2,30 €
8	BV	55031	Buffet Vorspeise		10,00 €	22	4,30 €	10,00 €		4,30 €	10,00 €		4,30 €	10,00 €		4,30 €
9	Vo	51004	Tagessuppe		4,00 €	17	1,50 €	4,00 €		1,50 €	4,00 €		1,50 €	4,00 €		1,50 €
10	Vo	51005	weisse Zwiebelsuppe		5,00 €	18	1,74 €	5,00 €		1,74 €	5,00 €		1,74 €	5,00 €		1,74 €
11	Vo	51006	Rinderkraftbrühe		5,50 €	21	1,83 €	5,50 €		1,83 €	5,50 €		1,83 €	5,50 €		1,83 €
12	Vo	51007	Kraftbrühe		4,00 €	4	1,95 €	4,00 €		1,95 €	4,00 €		1,95 €	4,00 €		1,95 €
13	Ha	55006	Schweinemedallions		13,80 €	35	5,10 €	13,80 €		5,10 €	13,80 €		5,10 €	13,80 €		5,10 €
14	Gr	55008	Rinderfilet Grill		17,00 €	46	3,45 €	17,00 €		3,45 €	17,00 €		3,45 €	17,00 €		3,45 €
15	Gr	55009	Putenbrust Grill		11,70 €	10	2,80 €	11,70 €		2,80 €	11,70 €		2,80 €	11,70 €		2,80 €
16	Gr	55010	Rumpsteak Grill	A	14,40 €	29	2,22 €	14,40 €		2,22 €	14,40 €		2,22 €	14,40 €		2,22 €
17	Ha	55011	Barbarie Ente	A	12,60 €	20	2,14 €	12,60 €		2,14 €	12,60 €		2,14 €	12,60 €		2,14 €
18	Gr	55012	Schweinerücken Grill	A	12,10 €	9	2,17 €	12,10 €		2,17 €	12,10 €		2,17 €	12,10 €		2,17 €
19	Gr	55013	Lachsschnitte Grill	A	13,00 €	3	2,50 €	13,00 €		2,50 €	13,00 €		2,50 €	13,00 €		2,50 €
20	Ha	55020	Kaninchenkeule	A	11,90 €	10	5,39 €	11,90 €		5,39 €	11,90 €		5,39 €	11,90 €		5,39 €
21	Ha	55021	Heilbutt		16,90 €	13	3,72 €	16,90 €		3,72 €	16,90 €		3,72 €	16,90 €		3,72 €
22	Ha	55022	Grillpfanne amaroso		17,50 €	38	4,37 €	17,50 €		4,37 €	17,50 €		4,37 €	17,50 €		4,37 €
23	Ha	55023	Dorade royal		16,50 €	10	3,88 €	16,50 €		3,88 €	16,50 €		3,88 €	16,50 €		3,88 €
24								0,00 €		0,00 €	0,00 €		0,00 €	0,00 €		0,00 €

■ ■ ■

WARENEINSATZ KALKULATION
VORLAGE

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und bunter Salatteller

Nr	Artikel	Kilo-Preis	Gewicht pro Portion	Portions-Preis
107	Kartoffeln groß	0,80 €	0,200	0,16 €
112	Mesclinsalat	9,71 €	0,050	0,49 €
34	Schweinerücken	9,24 €	0,120	1,11 €
108	Garnitur	2,10 €	0,100	0,21 €
				0,00 €
				0,00 €
				0,00 €
				0,00 €

Warenkosten		1,96 €
Nettoverkaufspreis		7,98 €
Mwst	19%	1,52 €
Verkaufspreis		9,50 €
Wareneinsatz		24,6%
Erlös netto		6,02 €
Erlös netto %		75,4%

 Datum / Stand der Warenpreise:
zuständig

Aktualitäts-Check

01.01.2025
Hamann
ok

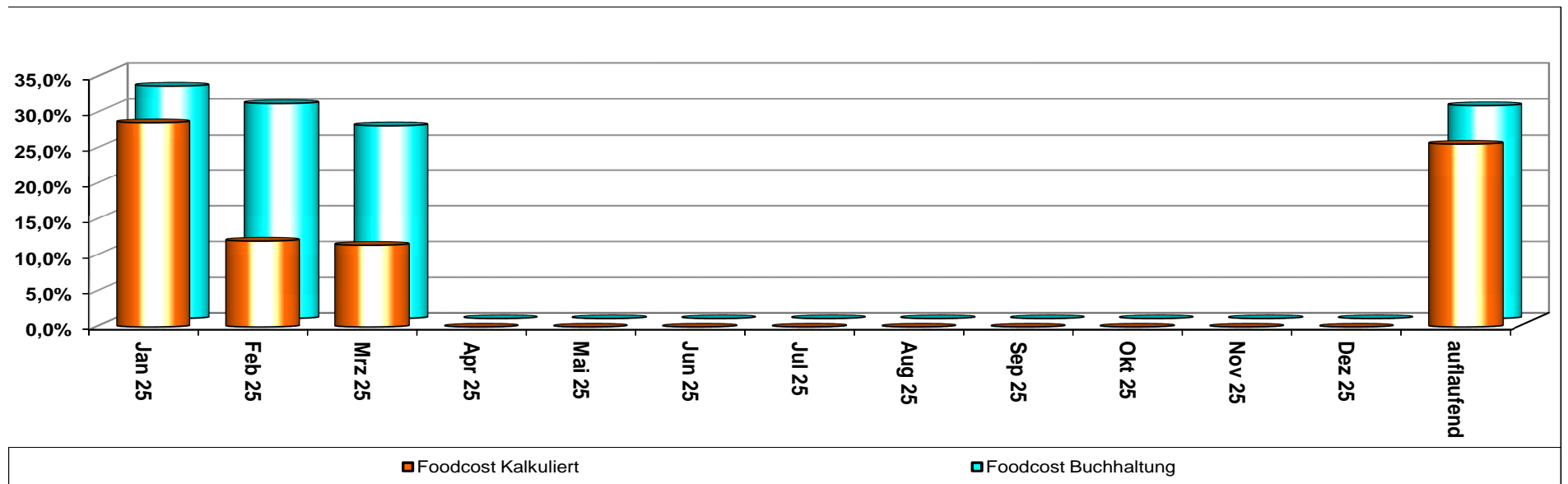
Diese Vorlage für die Wareneinsatz-Kalkulation können Sie beliebig oft kopieren, um alle Ihre Gerichte zu kalkulieren.

Sie brauchen nur die GELBEN Felder auszufüllen, alles andere rechnet automatisch.

Foodcost-Auswertung	<i>Hotel-Restaurant Atlantis</i>	<i>per:</i>	Mrz 25
----------------------------	----------------------------------	-------------	---------------

	Jan 25	Feb 25	Mrz 25	Apr 25	Mai 25	Jun 25	Jul 25	Aug 25	Sep 25	Okt 25	Nov 25	Dez 25	auflaufend
Foodcost Kalkuliert	28,7%	12,0%	11,5%										25,6%
Foodcost Buchhaltung	32,6%	30,2%	27,1%										29,9%

Ihr Wareneinsatz ist deutlich höher als kalkuliert ! Überprüfen Sie Ihre Kalkulationen!



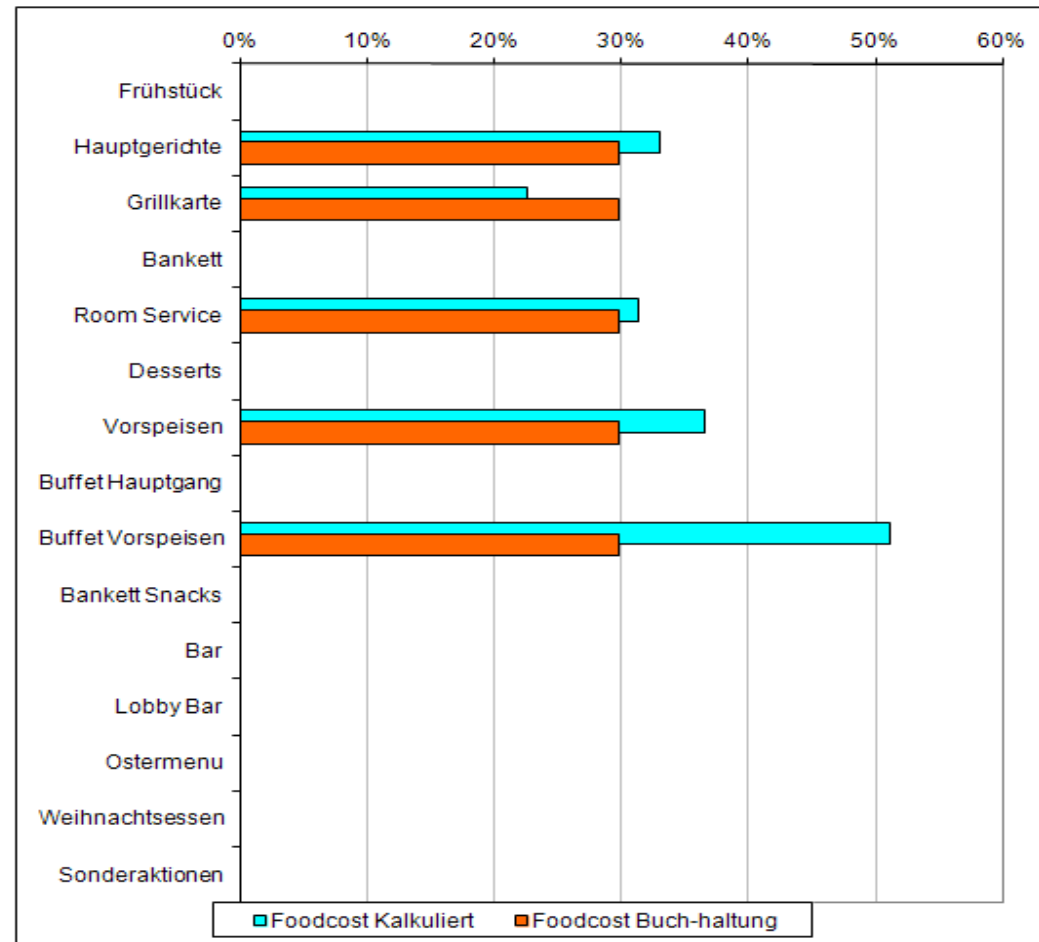
Foodcost-Auswertung

Hotel-Restaurant Atlantis

per:

Mrz 25
nach Warengruppen

	<i>Foodcost Kalkuliert</i>	<i>Foodcost Buch- haltung</i>	<i>Abw.</i>
1 Frühstück			
2 Hauptgerichte	33,0%	29,9%	3,2 %
3 Grillkarte	22,6%	29,9%	-7,3 %
4 Bankett			
5 Room Service	31,3%	29,9%	1,5 %
6 Desserts			
7 Vorspeisen	36,6%	29,9%	6,7 %
8 Buffet Hauptgang			
9 Buffet Vorspeisen	51,2%	29,9%	21,3 %
10 Bankett Snacks			
11 Bar			
12 Lobby Bar			
13 Ostermenu			
14 Weihnachtessen			
15 Sonderaktionen			



Worin unterscheiden sich **Magic Workbooks**[®] von herkömmlichen Excel-Anwendungen?

MagicWorkbooks sind einfacher zu benutzen!

- Übersichtliche Dateneingabe mit Demo-Daten zur Orientierung
- Daten müssen nur einmal eingegeben werden, können aber jederzeit überschrieben werden
- Keine Arbeit an Grafiken oder Tabellen erforderlich
- Kein umständliches Blätter-Suchen dank Hyperlink-Inhaltsverzeichnis.
- MagicWorkbooks enthalten keine Makros, die Virenwarnungen beim Öffnen abgeben.

MagicWorkbooks sind schneller!

- Ein Monatsabschluss mit 20 Auswertungen und Grafiken in 20 Minuten?.
- Liquidität zum Jahresende berechnen, selbst wenn sich die Umsatzprognose für jeden Monat geändert hat, in einer halben Stunde?
- Bilanzprognosen für die nächsten 5 Jahre in einer Stunde?
- Unterlagen für eine komplette Bankenpräsentation zusammenstellen in einer Stunde?

MagicWorkbooks „leben“ und sind stets brandaktuell!

- Jede Datenaktualisierung bringt alle Auswertungen automatisch auf den neuesten Stand

Mit **MagicWorkbooks** ist das alles „business as usual“!

soviel in Kürze ...

sollten Sie Fragen zu diesem Workbook haben, mailen Sie uns!

Interesse an weiteren MagicWorkbooks / Dienstleistungen:

www.MagicWorkbooks.com