

---

**Inhaltsverzeichnis**

	Seite
Vorwort.....	IX
Abkürzungsverzeichnis.....	XI
Darstellungsverzeichnis.....	XII
<b>Erster Teil: Theoretische Grundlegung.....</b>	<b>1</b>
1. Problemstellung.....	1
2. Terminologische Grundlagen.....	2
2.1 Hotel.....	2
2.2 Food & Beverage-Management.....	3
2.3 Controlling und Controller.....	5
2.4 Kalkulation.....	6
2.5 Kontrollverfahren.....	9
3. Betriebsarten im Gastgewerbe.....	10
4. Wesen und Inhalt des Controllings.....	15
4.1 Bausteine des Controlling-Systems.....	15
4.2 Inhalt des Controlling-Systems.....	17
4.3 Unterscheidung Controlling und Rechnungswesen.....	18
4.4 Operatives und strategisches Controlling.....	19
5. Praxisbeispiel.....	21
6. Organisation eines Hotelbetriebes.....	22
6.1 Aufbauorganisation.....	23

	Seite
6.1.1 Organigramm.....	23
6.1.2 Eingliederung des Controllings im Hotel.....	26
6.1.3 Stellenbeschreibung und Anforderungsprofil des Food & Beverage- Controllern.....	29
6.2 Ablauforganisation.....	32
6.2.1 Koordination im Food & Beverage-Bereich.....	32
6.2.2 Möglichkeiten der Wareneinsatzkontrolle.....	34
6.2.3 EDV-Einsatz im Food & Beverage-Bereich.....	47
7. Angebotsgestaltung.....	49
7.1 Preispolitik in Hotellerie und Gastronomie.....	50
7.2 Gestaltung des Speisen- und Getränkeangebots aus Sicht des Marketings <sup>51</sup>	51
7.3 Bedeutung und Grenzen des Einsatzes von Convenience Food.....	55
8. Klassische und aktuelle Untersuchungsinstrumente.....	60
8.1 Klassische Untersuchungsinstrumente.....	60
8.1.1 Aufschlagskalkulation.....	60
8.1.2 Kalkulationsvereinfachungen.....	65
8.2 Aktuelle Untersuchungsinstrumente.....	67
8.2.1 Deckungsbeitragsrechnung.....	67
8.2.2 Prime-Cost-Kalkulation.....	71
9. Instrumente im Rahmen von Wirtschaftlichkeitsuntersuchungen.....	77
9.1 Zweidimensionale Speisekartendiagnose.....	77
9.2 Dreidimensionale Angebotsanalyse.....	84
9.3 Ziel-Wert-Index-Analyse.....	89
9.4 Hurst-Methode.....	94
9.5 Differenzierte Kalkulationsfaktoren unter Berücksichtigung der Arbeitsintensität der Speiseartikel.....	97
9.6 ABC-Analyse.....	99

---

	Seite
<b>Zweiter Teil: Untersuchungen zur Wirtschaftlichkeit im Rahmen des Praxisbeispiels.....</b>	<b>106</b>
1. Durchführung von Wirtschaftlichkeitsuntersuchungen im Food & Beverage-Bereich des Untersuchungsobjektes.....	106
1.1 Food-Bereich.....	107
1.1.1 Zweidimensionale Speisekartendiagnose.....	110
1.1.2 Dreidimensionale Angebotsanalyse.....	114
1.1.3 Ziel-Wert-Index-Analyse versus Deckungsbeitragsrechnung.....	118
1.1.4 Hurst-Methode.....	127
1.2 ABC-Analyse für den Beverage-Bereich.....	130
2. Kennzahlen im Food & Beverage-Bereich und ihre Bedeutung.....	138
<b>Dritter Teil: Resümee und Ausblick zur Arbeit des Controllers im Hotel..</b>	<b>143</b>
Anlagenverzeichnis.....	145
Literaturverzeichnis.....	176
Sachwortregister.....	181