

Renner- Penner Analyse

Diese Auswertung einzelner Gerichte oder Getränke auf der Speisekarte hilft Ihnen bei der Optimierung der Auswahl.

Sie berücksichtigt einerseits die Verkäufe, andererseits den erzielten Deckungsbeitrag (also Umsatz – Wareneinsatz)



Ziel dieser Analyse ist es nur Gewinner auf die Speisekarte zu schreiben oder Renner oder Penner zu diesen zu machen.

Deckungsbeitrag	Verkäufe	Kategorie
hoch	hoch	GEWINNER
niedrig	hoch	RENNER
hoch	niedrig	PENNER (SCHLÄFER)
niedrig	niedrig	VERLIERER

Die Verkaufszahlen kommen aus dem Kassensystem. Der Deckungsbeitrag wird durch die Kalkulation (auch WE in %) geliefert. Vielleicht kann man an der einen oder anderen Stellschraube stellen um aus Renner und Penner noch ein Gewinner zu machen (Einkaufsoptimierung, Portionsgröße, Anrichteweise, aktives Verkaufen). Am Ende der Optimierung sollten aber nur Gewinner übrig bleiben

