

Un nouvel outil de calculation exclusif sur www.gastroprofessional.ch

Trois étapes en calculation

Les augmentations de coûts sont inévitables. Il est par conséquent d'autant plus important qu'elles soient calculées avec soin et en connaissance de cause. C'est la seule manière de garantir que le bénéfice ne diminue pas.

Avec le nouvel outil de calculation exclusif que vous trouverez sur www.gastroprofessional.ch, il vous est possible, en seulement trois étapes, d'effectuer une calculation correcte, applicable à tous. Il vous faut: le chiffre d'affaires au cours d'une période donnée (année ou mois, informations provenant de la caisse enregistreuse/comptabilité), le coût des marchandises pour cette même période et les unités vendues (informations de la caisse enregistreuse).

En main de ces seules informations, le programme calcule le résultat brut atteint en pourcentage. En un clin d'œil, il vous montre si ce résultat suffit ou non à couvrir les frais. Ce pourcentage peut désormais être réglé manuellement. Afin de tenir compte de la diversité de la vie quotidienne, les offres sont classées en quatre groupes de prix. On obtient en extrait: les augmentations sur les coûts marchandises recommandées, en francs et par groupe de prix (cf. image «Extrait»).

Le document peut à tout moment être imprimé et suspendu aux endroits correspondants. Finies les complications! Le calcul des augmentations de prix est devenu un jeu d'enfant.

Naturellement, un bon sens pratique et une bonne connaissance de la clientèle sont demandés lors de la fixation du prix de vente final. Se poser la question: «Le produit à un tel prix sera-t-il encore vendu?» reste indispensable.

www.gastroprofessional.ch



ARCHIVES GJ

Pour garder la maîtrise des coûts, on trouve sous www.gastroprofessional.ch un nouveau tool de calculation.

Calculation du prix de vente cuisine

Nous calculons avec les suppléments suivants:

Coûts marchandises moins de Fr. 4.00
Prix de vente moins de Fr. 12.50
Supplément Fr. 6.00

Coûts marchandises Fr. 8.70 - 10.50
Prix de vente Fr. 25.00 - 31.50
Supplément Fr. 19.60

Coûts marchandises Fr. 4.00 - 6.70
Prix de vente Fr. 12.50 - 19.00
Supplément Fr. 11.30

Coûts marchandises plus de Fr. 10.50
Prix de vente plus de Fr. 31.50
Supplément Fr. 24.10

Coûts marchandises Fr. 6.70 - 8.70
Prix de vente Fr. 19.00 - 25.00
Supplément Fr. 15.00

En cas de particularités (charge de travail élevée, exclusivité, etc.) les suppléments mentionnés doivent en outre être adaptées (contrôle de plausibilité)

Le tool de calculation tient compte de la diversité de l'offre. Sur l'extrait, on trouvera une recommandation concernant les suppléments en francs.

Delicardo Foodcards

Gute Karten für Allergiker

Gäste mit Lebensmittelallergien und -intoleranzen stellen für die Gastronomie nach wie vor eine Herausforderung dar. Enthält die Salatsauce Joghurt – und damit Milchbestandteile? Ist Sellerie in der Gemüsesuppe? Da wird der Restaurantbesuch schnell kompliziert. Für viele Menschen mit Nahrungsmittelallergien oder -intoleranzen wird das Essen selbst im feinsten Restaurant häufig mehr zur Qual als zum Genuss.

«Das muss nicht sein», sagte sich die Berliner Jungunternehmerin Simon Graeber von Enomis, die selbst unter Laktose-Intoleranz und Zöliakie leidet. Als ebenso raffinierte wie tatsächlich alltagstaugliche Lösung entwickelte sie das System der «Delicardo Foodcards». Es handelt sich dabei um handliche, visitenkartengrosse Informationskärtchen,



Delicardo sind visitenkartengrosse Informationskärtchen, auf denen Allergien und Unverträglichkeiten vermerkt sind.

auf denen die individuellen Allergien und Unverträglichkeiten der Betroffenen vermerkt sind, verbunden mit genauen, klar verständlichen Zubereitungshinweisen für den Koch im Restaurant. Die Delicardo Foodcards erweisen sich daher für alle, die aus beruflichen oder andern Gründen häufig auswärts essen müssen, als diskrete kleine Helfer mit grosser Wirkung. Sie können im Internet vom Betroffenen selbst auf Grund einer umfangreichen und verständlich erklärten Datenbank auf Deutsch, Englisch oder Spanisch zusammengestellt, gestaltet und bestellt werden.

Hans-Peter Neukom

Infos, Bestellungen und Preise unter: www.delicardo.de

Impressum



Gegründet/Fondation 1895
GastroJournal
Blumenfeldstrasse 20, Postfach, 8046 Zürich
Telefon: +41 (0)44 377 53 05, Fax: +41 (0)44 377 50 70
GastroJournal
42, ave. Général-Guisan
case postale 169, 1009 Pully
tél. +41 (0)21 711 45 58, fax +41 (0)21 711 45 57
www.gastrojournal.ch
Herausgeber/Editeur
GastroSuisse Verband für Hotellerie und Restauration/
Fédération de l'hôtellerie et de la restauration
Herausgeber/Conseil d'éditions
Jürg Ingold, Tobias Zbinden, Gabriele Beltrami,
François Gessler, René F. Maeder
Auflage/Tirage 2009
Verkaufte Auflage WEMF/SW-Beglaubigung/
Tirage vendu certifié REMP/FRP: 23 869
Druckauflage/Tirage imprimés: 25 000
Erscheint jeden Donnerstag/paraît tous les jeudis

Leiter Verlage GastroSuisse
Responsable des Editions GastroSuisse
Romeo Brodmann
Redaktion/ Rédaction
Chefredaktion/Rédaction en chef
Romeo Brodmann (bro), Matthias Nold (mn)
Redaktion Deutschschweiz
Peter Mathias Grunder (pg), Luzia Hug (lh),
Marco Moser (mmo), Daniela Oegerli Müller (doe)
Rédaction Suisse romande
Laurent Missbauer (lm), Jasmina Slacanin (jsl)
Freie Mitarbeiter/Collaborateurs free-lance
Laurence Carducci (lc), Martina Gradmann (mg),
René Hug (rh), Karin Huber (kh), Michael Hutschneker (hu),
Elizabeth Kaufmann, Paris (ek), Nicolas Michel (nm),
Jacques Stadelmann (stad), Jo Steimen (js),
Pierrette Weissbrodt (pw), André Winckler (aw),
Silvan Wegmann (Karikaturliste/Caricaturiste)
Produktion/Layout
Olga Krejci (okr)
Redaktionsschluss/Clôture rédactionnelle
Montag/Lundi 12.00 Uhr/heures
Kontakt Redaktion/Contacts Rédaction
redaktion@gastrojournal.ch
redaction-romande@gastrojournal.ch

Verlag/Editions
Verlagsleiterin/Responsable des éditions
Nadia Etzweiler
Assistentin/Assistante Anthea Mpongo
Anzeigenleiterin/Responsable des annonces
Claudia Antener
Disposition/Abonnements
Carmen Weidmann
Anzeigen Deutschschweiz
Verkaufsleiter/Responsable des ventes Sandro Carena
Geschäftsanzeigen/Annonces commerciales
Danilo Daniele
Annonces Suisse romande Tina Bickel
Anzeigenschluss/Clôture des annonces
Montag/Lundi 11.00 Uhr/heures
Kontakt Verlag/Contact éditions
verlag@gastrojournal.ch, anzeigen@gastrojournal.ch,
annonces@gastrojournal.ch
Abonnements
Zeitungsubonnement/Abonnement journal
12 Monate/mois CHF 135.–
Einzelnummer/exemplaire CHF 4.30
Onlineabonnement e-Paper/
Abonnement en ligne e-Paper
12 Monate/mois CHF 85.–
Einzelnummer/exemplaire CHF 4.–
Kontakt abo@gastrojournal.ch

Druckerei/Imprimerie
Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil
Gastroldeen/IdeesGastro
Die redaktionelle Seite für unsere Kunden. La page rédactionnelle pour nos clients.
Offizielles Organ/Organe officielle
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen/Gilde Suisse des
Restaurateurs-Cuisiniers/Gilda svizzera dei Ristoratori-Cuochi
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. +41 (0)44 377 52 90,
Fax +41 (0)44 377 55 14, gilde@gastrojournal.ch, www.gilde.ch
Qualitätszertifikate/Certificats de qualité
WEMF/REMP
LESER-ANALYSE
FACHPRESSE
CODE OF CONDUCT
WERBUNG IN MEDIEN
Publication
Quality
Our Passion.
Der Abdruck von Artikeln aus dem GastroJournal ist nur nach Rücksprache mit der Redaktion gestattet. Für unverlangte Manuskripte und Bilder wird jede Haftung abgelehnt. Honoriert werden nur publizierte Berichte. Die im GastroJournal publizierten Inserate dürfen von Dritten weder teilweise noch ganz kopiert und in Print- oder anderen Medien weiter verbreitet werden.
La reproduction d'articles du GastroJournal n'est permise qu'après autorisation expresse de la rédaction. Le journal décline toute responsabilité pour les textes et illustrations non commandés. Seuls les textes publiés seront honorés. Les annonces parues dans le GastroJournal ne peuvent être ni copiées ni reproduites sous quelque forme que ce soit.