

Hur lönsam är din restaurang?

Martin & Servera i samarbete med Vinstoptimering erbjuder lönsamhetsanalys!

Vinstoptimering AB är specialiserade på att analysera restaurangverksamheter för att hitta områden med potential för ökad lönsamhet. Med hjälp av en lönsamhetsanalys får du förslag på konkreta åtgärder, och svar på följande frågor:

- Vilka rätter på min meny är lönsammast?
- Hur skall jag bemanna min rörelse optimalt?
- Vilka är de viktigaste nyckeltalen?
- Hur kan jag utveckla och effektivisera min rörelse?

Hur går det till, och vad kostar det?

Lönsamhetsanalysen görs under en enda, intensiv dag. Den utförs med beprövade metoder i dina lokaler och är självklart anpassad utifrån dina behov. På baksidan kan du läsa mer om hur det går till.

Analysen kostar 9 900 kr. Som medlem i Premiumportalen betalar du endast 8 900 kr. Eventuella kostnader för resor och logi tillkommer.

Låter detta intressant? Kontakta Rikard Lindqvist på Vinstoptimering för mer detaljer och en offert anpassad efter dina unika behov.

070 - 960 31 29 • info@vinstoptimering.com

Lönsamhetsanalys

Med små medel kan du öka lönsamheten och få större kontroll över din verksamhet. Att öka intäkterna är roligare och mer långsiktigt effektivt än att bara skära i kostnaderna. Under inventeringsdagen kommer du dessutom få tips om hur andra i branschen arbetar med sin lönsamhet. Du kommer självklart att kunna diskutera dina aktuella utmaningar och problem och få goda råd som du direkt kan tillämpa.



Vår inventeringsdag med fokus på lönsamhetsinventering ger dig ökade kunskaper om bland annat:

- Lönsamheten per produkt
- När olika produkter säljs under öppettiden
- Vilka nyckeltal som är viktigast
- Hur rätt bemanning kan öka din lönsamhet
- Hur samarbetet med dina huvudleverantörer kan påverka din lönsamhet

En inventeringsdag på din restaurang kan se ut så här:

Förarbete

För att våra konsulter ska kunna förbereda sig på bästa sätt, behöver vi få följande material från dig i förväg:

- Menyer för mat och dryck
- Råvarukostnader för mat och dryck som du serverar.
- Aktuell resultat- och balansräkning

När dagen är slut

När dagen är över är målet att du ska ha en bra bild över din verksamhet med fokus på lönsamheten. Du har även fått flera användbara verktyg, som exempelvis förslag på viktiga nyckeltal för att optimera din rörelses lönsamhet.

Någon vecka efter inventeringsdagen levererar vi en skriftlig rapport som sammanfattar dagen, ditt nuläge och våra åtgärdsförslag.

Inventeringsdagen

Under denna intensiva dag kommer du och din lokala ledningsgrupp att lära er att förstå och arbeta med bland annat:

- Nyckeltal
- Menyanalyser
- Trender och tendenser
- Priskänslighet
- Gästflöden och beläggning
- Identifiering av olika inkomstkällor