

Hvad er HORECA Vurdering?

Vurdering, værdiansættelse og driftsoptimering

Genvejen til at forstå virksomhedens aktuelle værdi, og få inspiration til driftsoptimering ved at sammenligne med branchen. Gennem HOREVU får du hjælp og inspiration til:

- Forstå værdien af en hotel-, restaurant- eller catering virksomhed.
- Se hvordan virksomheden klarer sig økonomisk sammenlignet med branchen.
- Få inspiration til at sætte realistiske budgetmål.
- Få inspiration til ledelsesrapportering.
- Hente skabeloner til økonomistyring under "Få et godt råd".
- Forstå økonomiske begreber til brug for samtale med banken, investor eller din leder
- Deltage i løbende holdningsundersøgelser, og til refleksion i forhold til din egen menuplanlægning
- Læs seneste artikler og andet, som vi løbende deler omkring forretningsforståelse.

Få inspiration til driften

Løbende indsamler vi relevant information om spørgsmål, der er aktuelle i den daglige drift. Du kan altid deltage i den igangværende analyse på HORECA Vurderings hjemmeside – her: [aktuel analyse](#)

Når du deltager i analysen, sender vi dig analyseresultater med sammenligning til din egen drift, og med forslag til videre handling.

Denne analyse om morgenmad

Når vi overnatter på hotel eller vandrehjem, er morgenmaden ofte det sidste indtryk vi tager med os. For særligt den fritidsrejsende er morgenmaden også her gæsten ofte har en særlig forventning, og også har mere tid end i hverdagen. For at imødekomme gæstens krav, kræver det derfor en stor indsats i udvikling af fx udvalg, koncept og serviceniveau. Et valg, der skal træffes i sammenhæng med prissætning på morgenmad. Uden denne sammenhæng vil morgenmaden i værste fald blive en underskudsforretning, og have en negativ indflydelse på bruttoavancen i køkkenet.

Denne analyse giver dig indsigt og inspiration til at se på din morgenmad fra nye vinkler.



Fordelingsnøgle på morgenmad pr. gæst

Fordelingsnøglen angiver den økonomi køkkenet har at disponere over. Af denne fordelingsnøgle skal køkkenet således nå den aftalte køkkenprocent og lønprocent. De fleste hoteller anvender en fast fordelingsnøgle både på morgenmad og på andre måltider, fx frokost og middag for at gøre den økonomiske styring i køkkenet mulig.

Hovedparten af deltagerne har en fordelingsnøgle mellem 55 og 80 kr.
I gennemsnit udgør fordelingsnøglen 80 kr.

Råvareforbrug i procent af morgenmadsomsætningen?

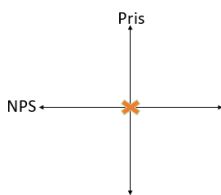
Råvareforbrug på morgenmad udgør en væsentlig del af den samlede kvalitetsoplevelse fra gæsten. Jo højere råvareforbrug jo højere burde den oplevede værdi være for gæsten. Udover selve råvaren oplever vi dog, at hoteller, der arbejder effektivitet med opsætning af buffet samt med personalets service og dialog med gæsten, opnår en højere loyalitetscore i dette kontaktpunkt uanset mængden af råvarer.

I gennemsnit anvender de analyserede hoteller 22 kr. pr. gæst i råvarer til morgenmad.

Sammenhæng mellem NPS og råvareforbrug?

Hvis hotellet investerer i dyrere råvare og måske flere timer til afvikling og produktion, må det have en positiv betydning for loyalitetsscoren i dette kontaktpunkt, og dermed den samlede loyalitetsscore. Hvis der ikke er den sammenhæng på dit hotel, bør det måske analyseres og give anledning til en ny morgenmadsstrategi?

Branchens gennemsnit er 22 kr. og 28 pct. i loyalitetsscore på morgenmad.



Hvordan ligger du i forhold til dette udgangspunkt?

