

# Lederens forretningsforståelse

## Virtuelt forløb

Forstå dit potentiale og få værktøjer til at udvikle din forretning.

## WHY?

Vi ønsker at løfte hotel- og restaurationsbranchen til den anerkendelse, den fortjener.

### Kom hele vejen rundt om din forretning

På strategisk niveau sætter vi fokus på virksomhedens langsigtede værdiskabelse.

Gennem analyse af virksomhedens værdiansættelse og indtjeningspotentiale, ser vi på de mønstre og sammenhænge, der giver den bedst mulige indtjening på længere sigt.

Undervisningen er 100 pct. praksisnær og bygget op med oplæg omkring økonomiske og strategiske temaer, der er relevante for en hotel- og restaurantvirksomhed.

Forstå dit potentiale og få værktøjer til at udvikle din forretning. Vi tilbyder dig sparring med dygtige branchespecialister og et netværk med andre dygtige restauratører, hotelejere og ledere.

Er du nysgerrig på værdien af din forretning f.eks. til brug for fremtidigt salg, optagelse af partnere, finansiering eller andet, så tilbyder vi en værdiansættelsesrapport som en del af forløbet.

## HOW?

Vi er nysgerrige og altid på udkig efter ekstraordinære løsninger for mennesker og forretning.

### DIT UDBYTT

- Du lærer at læse og forstå dit eget regnskab
- Du lærer de korrekte økonomiske begreber og nøgletal
- Du lærer at tale i øjenhøjde med ledelse, revisor, bank mv.
- Du kan arbejde med sammenhængen mellem strategi og økonomiske mål
- Du kan identificere indsatsområder, der kan skabe bedre indtjening
- Du kan sætte økonomiske mål og forstå, hvad der skal til for at realisere dem
- Du forstår konsekvenserne af korrekt prissætning – og får modet til at arbejde mere med dine priser
- Du kan arbejde med sammenhængen mellem strategi og økonomiske mål.

### VARIGHED

Vi mødes 10 gange virtuelt á 2 timers varighed pr. gang. Derudover skal du afsætte 30 min. til en afslutningspræsentation.

Herudover taler vi sammen imellem undervisningsgangene, alt efter dit ønske og behov.

Lederens forretningsforståelse er et certificeret akademiforløb, der udløser 10 ECTS-point.

## WHAT?

Vi udvikler og leverer uddannelse og rådgivning til alle niveauer i vores branche.

### UNDERVISER

Annette Vangstrup har stor indsigt i hotel- og restaurantøkonomi, strategiske udfordringer samt veje til optimering af driften. Annette har gennem årene udviklet værktøjer, der sikrer at teorierne på området kan bruges i praksis.

Ditte Storm har stor praktisk indsigt i hotel- og restaurantdrift. Ditte følger din læringsproces tæt og bidrager også til din implementering gennem tilbud om 4 konsulenttimer i forlængelse af undervisningen.

### PRIS

Lederens forretningsforståelse (10 ECTS) 19.800 kr. ekskl. moms og materialer.

### HUSK:

Du kan søge uddannelsesstøtte (SVU) efter gældende regler samt midler fra branchefokuserede kompetencefonde. Vi hjælper dig gerne med ansøgninger.

### BONUS!

Medlemskab af Samhandel udløser særlige fordele.