



DEG

DER ERFOLGREICHE GASTRONOM
Software f. Gastronomie und Hotellerie

einfach gut

*Die Software für Hotels, Gasthöfe,
Restaurants, Pensionen und Cafés
mit fairem Preis-Leistungsverhältnis*

WAS IST DEG?

leicht zu bedienen

*auf Ihre Bedürfnisse
zugeschnitten*

*effizient in der Bewältigung der
internen Arbeitsabläufe*

*professionell in der
Gestaltung Ihres
Auftritts nach außen*

*aus der Praxis
für die Praxis
entwickelt*

In Kooperation mit



Wirtschaftstreuhandgesellschaft
Ramsau im Zillertal Ges.m.b.H.
A-6283 Ramsau 20 a
Tel.: 05282/3869-0
steuerberatung.wtramsau@tirol.com



DEG Restaurant

Aufbauend auf die Erfassung Ihre Eingangsrechnungen und Umsätze unter Berücksichtigung der Zahlungsarten liefert Ihnen DEG Restaurant ein umfassendes Berichtswesen. Eingangsbuch, Umsatzjournal, Kassabuch, Bankbuch, Inventurlisten, Deckungsbeitrags- und Rohaufschlagsbericht, Warenbestandsanalyse, Cashflowplanung, Cashflow-Soll/Ist-Vergleichsrechnung mit Vorperiodenvergleich, Dienstpläne, Stundenaufzeichnungsbericht, Lieferantenlisten, Kundenlisten etc. liefern Ihnen auf Anhieb Einblick in Ihren Betrieb.

DEG Hotel

Basiert auf der Restaurantversion und ist um die Umsatzerfassung im Logisbereich erweitert, worin Sie zusätzlich erhaltene / in Rechnung gestellte Anzahlungen verwalten sowie den Wareneinsatz aus Hotelerlösen separat ermitteln können. Die erweiterte Gästeverwaltung rundet DEG Hotel zu einem umfassenden Gesamtpaket ab.

DEG Pension

Ausgerichtet auf Pensionen und Ferienwohnungen bietet Ihnen DEG Pension zusätzlich zur Erfassung Ihrer Eingangs- und Hotelgastrechnungen eine erweiterte Gästeverwaltung, mit der Sie einfach und effizient die Kontaktpflege zu Ihren Gästen und die Briefkorrespondenz handhaben können.

DEG Cafe

Entspricht der Restaurantversion und enthält jene Module und Arbeitsbereiche, die für einen Café-Betrieb von Bedeutung sind.

WAS KANN DEG?

bietet die integrierte Gesamtlösung für Ihren Betrieb

organisiert - verwaltet - kontrolliert - strukturiert

räumt auf mit Ihren Text-, Tabellen- und Datenbankdateien: in einem Programm verwalten Sie alle wesentlichen Informationen Ihres Betriebes und erledigen alle notwendigen Arbeitsschritte

beinhaltet alle unabdingbaren Funktionen, die für die Abwicklung der täglichen Verwaltungsarbeit notwendig sind - der Preis dafür ist absolut fair

garantiert Ihnen einen kompletten betrieblichen Überblick

ermöglicht Ihnen eine schnelle Erledigung Ihrer Tagesgeschäfte: Sie müssen dafür kein EDV-Spezialist sein

vereint in sich die Module Stammdaten von Kunden, Lieferanten, Materialartikel, Mitarbeiter, Hotelleistungswartung sowie die Arbeitsmodule Eingangsrechnung, Ausgangsrechnung, Umsatzverwaltung, Mitarbeiterzeitverwaltung, Warenwirtschaftsverwaltung, Angebotsverwaltung, Budget, Cashflow

liefert aussagekräftige Analysen Form von Berichten und Journalen

einfach gut



- EINGANGSRECHNUNGSVERWALTUNG
- AUSGANGSRECHNUNGSVERWALTUNG
- UMSATZVERWALTUNG
- MITARBEITERZEITVERWALTUNG
- WARENWIRTSCHAFTSVERWALTUNG
- ANGEBOTSVERWALTUNG
- BUDGET
- CASHFLOW

Geschäftstag 31.03.2001 Kalenderwoche (KW) 13

Aktiviere Schnell-Ladedrucker

Standard Drucker: Net-It Now! SE

Aktiver Drucker: Net-It Now! SE

Verzeichnis: S:\DATENBANKEN\DEG\WORKING\SAMPLES_V4\

Entwickelt mit Unterstützung von Partnern und Lieferanten

Universität Innsbruck
Stieglbräu
Villa Blanka Innsbruck
Tiroler Sparkasse
Jet2Web Telekom
Forschungsförderungsfonds Wien
Wiking Direkt
Salzburger Tourismus Schulen
Wirtschaftsbüro Ramsau i. Z.
Getränke Service GmbH.
Hewlett Packard

sowie allen Tiroler
Betrieben, die zur
Programmentwicklung
beigetragen haben.

Vielen Dank!

DEG Terminplaner bei Programmstart ausschalten

EBV-Leasing fällig am: 26.03.2001
Hewlett Packard fällig am: 28.03.2001
Jet2Web Telekom fällig am: 16.01.2001
Stieglbräu fällig am: 27.03.2001

Eingangsrechnungsprüfung bearbeiten überprüft!

Biedner MA-Nr. 30: Mitarbeitergespräch
Rodriguez MA-Nr. 25: GZ-Verlängerung

Mitarbeiter F.U. Prüfung bearbeiten überprüft!

0001: Wedl u. Dick: Wedl Termin mit Verkäufer
0010: Jet2Web Telekom: GPRS-Tarife anfragen
0013: Tiroler Sparkasse: Besprechung Investitionskredit
0053: EBV-Leasing: Leasing-Vertrag Renault Traffic

Lieferanten F.U. Prüfung bearbeiten N/A

Karoline Engel: Ankunft am 31.03.2001
Hewlett Packard: Hewlett Packard Händlertagung 01.04.2001
Dagmar Münch: Geburtstag 05.04.2001 Karte verschicken
Sebastian von Donner: Hochzeitstag 03.04.2001

Kunden F.U. Prüfung bearbeiten N/A

Mc Donald Jonathan , Collingwood-Road 25 A Res-Nr. 15
Paulsen Veronique , Stiftsgasse 25 Res-Nr. 16
von Donner Sebastian , Hans-Untermüller-Strasse Res-Nr. 2

Angebot F.U. Prüfung bearbeiten N/A

Stammdaten

Programmwartung

Kunden

Lieferanten

Materialartikel

Verkaufsartikel

Mitarbeiter

Zimmer

Administrator

Integritätsprüfung

Hilfe

Wartungstips

Fehlermeldungen

Tutorial/Beispiele

EXIT

Die Schaltzentrale von DEG, von wo aus alle Programm-Module aufgerufen werden können. Diese Ansicht integriert auch die Funktion des DEG Terminplaners. Dieser umfaßt ein lückenloses Kontrollsystem über sämtliche datumsbezogene Informationen in Ihrem Betrieb. Die vorgenommenen Prüfungen beziehen sich auf Eingangsrechnungen, Mitarbeiter-, Lieferanten-, Kunden- und Angebotstermine.



einfach gut...

Umsätze Restaurant Hier erfassen Sie Ihre Umsätze und schlüsseln sie dabei einerseits nach Warengruppen und andererseits nach Zahlungsmitteln (bar, Scheck, Kreditkarte...) auf. In diesem Zusammenhang werden auch Ausgangsrechnungen erfasst, also Rechnungen an Gäste, die die Rechnung per Überweisung begleichen.

Umsätze Hotel Hier erfassen Sie zusätzlich Ihre im Logisbereich anfallenden Umsätze. Stellt eine Programmerweiterung gegenüber der Restaurantversion dar.

Das Berichtswesen enthält Umsatzjournal, Zahlungsartenbericht sowie weitere aussagekräftige Berichte, welche Ihre Betriebsumsätze einfach, aber dennoch präzise, analysieren.

Die darin integrierte Ausgangsrechnungs-, Kreditkarten- und Essensbonverwaltung garantiert eine lückenlose Bewältigung aller anfallenden Zahlungsflüsse Ihres Betriebes.



Bearbeitungsstatus: Die Tageslosung ist im Kassabuch bereits verbucht. Änderungen müssen manuell vorgenommen werden.

F/B Umsatzerfassung (Brutto) 32.187,00 Datum **Sa, 31. Mär 2001**

Spartengruppe	Bruttoumsatz	Getr.-St.	Bedieng.	USt.	Netto
Küche	16.253,00	0,00	0,00	1.477,55	14.775,45
Bier	5.526,00	0,00	0,00	921,00	4.605,00
Wein	3.376,00	0,00	0,00	562,67	2.813,33
Spirituosen	862,00	0,00	0,00	143,67	718,33
Alkoholfreie Getränke	3.241,00	128,61	0,00	540,17	2.572,22
Heiße Getränke	1.872,00	0,00	0,00	0,00	1.872,00
Eis	634,00	0,00	0,00	0,00	634,00
Tabakwaren	423,00	0,00	0,00	70,50	352,50

Zahlungsarten - RESTAURANT

Bar	Kreditkarte	Scheck	Gutschein F/B
23.649,00	5.000,00	0,00	0,00
Trinkgeld F/B	Tisch Update	Essensbons	EB verrechnet
0,00	0,00	0,00	0,00
F/B Debitoren	Gäste	F/B ZA Diff.	Zahlgeld Rest.
3.538,00			23.649,00
Summe Zahlungsarten F/B	32.187,00		

Tageslosung Restaurant (Brutto) 32.187,00

Ausgangsrechnungserfassung

↓ Gast/Buchung Summe
 ●RE von Donner S. 3.538,00 AR

Wetterstatistik
 Wetter: Sonnenschein
 Temperatur: 5

Restaurantstatistik
 Gäste: 203
 # Menü 1:
 # Menü 2:

Bearbeitungsstatus: Die Tageslosung ist im Kassabuch bereits verbucht. Änderungen müssen manuell vorgenommen werden.

F/B Umsatzerfassung (Brutto) 26.788,00 Datum **Sa, 3. Mär 2001**

Spartengruppe	Bruttoumsatz	Getr.-St.	Bedieng.	USt.	Netto
Küche	13.772,00	0,00	0,00	1.262,00	12.520,00
Bier	3.091,00	0,00	0,00	515,17	2.575,83
Wein	2.155,00	0,00	0,00	359,17	1.795,83
Spirituosen	1.904,00	0,00	0,00	317,33	1.586,67
Sekt	1.309,00	0,00	0,00	218,17	1.090,83
Alkoholfreie Getränke	2.763,00	109,64	0,00	460,50	2.192,86
Heiße Getränke	1.326,00	0,00	0,00	0,00	1.326,00
Eis	405,00	0,00	0,00	0,00	405,00
Tabakwaren	63,00	0,00	0,00	10,50	52,50

Zahlungsarten - RESTAURANT

Bar	Kreditkarte	Scheck	Gutschein F/B
26.788,00	0,00	0,00	0,00
Trinkgeld F/B	Tisch Update	Essensbons	EB verrechnet
0,00	0,00	0,00	0,00
F/B Debitoren	Gäste	F/B ZA Diff.	Zahlgeld Rest.
0,00		0,00	26.788,00
Summe Zahlungsarten F/B	26.788,00		

Zahlungsarten - HOTEL

Bar	Kreditkarte	Scheck	Gutschein FO
74.990,00	0,00	0,00	0,00
F/O Debitoren	F/O ZA Diff.	Zahlgeld Hotel	
0,00	0,00	74.990,00	
Summe Zahlungsarten F/O	74.990,00		

Ausgangsrechnungserfassung

↓ Gast/Buchung Summe

F/B Debitoren 0,00 F/O Debitoren 0,00

Kreditkartenerfassung

↓ Kreditkartenfirma Betrag

Kreditkartensumme 0,00 CC ZA Diff. 0,00

Anzahlungsverwaltung

Name - Anzahlung:
 Anzahlungstext:
 AZ-Betrag:
 Bemerkung zum Betriebstag:
 Eigenverbrauch 0,00

Zwischensumme F/B (exklusive EV) 26.788,00 **Umsatzzeigabe Diff. F/B** 0,00

F/O Umsatzerfassung (Brutto) 74.990,00

Spartengruppe	Bruttoumsatz	Ortstaxe	USt.	Netto
HP	45.750,00	0,00	4.159,09	41.590,91
ZF	27.500,00	0,00	2.500,00	25.000,00
Ortstaxe	1.740,00	0,00	0,00	1.740,00

USt 6.659,09

Zwischensumme F/O 74.990,00 **Umsatzzeigabe Diff. F/O** 0,00

Tageslosung Gesamt 101.778,00 **KASSABUCHSUMME (inkl. Gutscheine und Schecks)** 101.778,00

Wetterstatistik
 Wetter:
 Temperatur:

Pensionsstatistik
 Frühstück: 55
 Halbpension: 61
 Vollpension:
 Food Cost ZF: 30,00
 Food Cost HP: 70,00
 Food Cost VP: 100,00
 Ø Bonumsatz:

Bearbeitungsoptionen
 Umsatz REST
 Umsatz Hotel
 ZA REST
 ZA Hotel
 Bericht 1
 Aktualisieren
 Verbuchung
 EXIT ohne Buchen

einfach gut...

Die Verwaltung Ihrer Mitarbeiter sowie der richtige Einsatz stellt einen der wesentlichsten Eckpfeiler jedes Betriebes dar.

Um richtig agieren zu können, müssen Ihre Personaldaten stets aktuell und vollständig verfügbar sein. Die einzelnen Mitarbeiterakten dienen nicht nur zu Ihrer internen Personalverwaltung, sondern sind auch die Basis für eine übersichtliche Dienstplangestaltung und die daraus resultierenden Mitarbeiterzeitaufzeichnungen.

DEG unterstützt Sie in diesen Aufgabenstellungen und nimmt Ihnen im Trubel des hektischen Geschäftsalltages Arbeit ab und verwaltet Ihre Personalakten sorgfältig, gewissenhaft und lückenlos.



Wochendienstplan aktuelle Woche

	Mo	Tu	We	Do	Fr	Sa	Su	
Belegungs-ZG	F	F	F	F	F	F	F	Dnr
Schicht	08:00-16:30	08:00-16:30	08:00-16:30	08:00-16:30	08:00-16:30	08:00-16:30	08:00-16:30	43717
Personen	1	1	1	1	1	1	1	Kopieren
Personen	1	1	1	1	1	1	1	Kopieren
Personen	1	1	1	1	1	1	1	Kopieren
Personen	1	1	1	1	1	1	1	Kopieren

Mitarbeiterstammdaten

Nachname: _____ Vorname: _____ M: _____ Geburtsdatum: _____ Pers.-Nr.: _____ Geschlecht: _____ Abteilung: _____

Position: _____ Tätigkeitsbeschreibung: _____

Eintrittsdatum: 21.03.2001 Austrittsdatum: _____ Nationalität: Österreich Bekenntnis: _____ Ehestand: _____ SV-Nummer: _____

Arbeitsrechtliche Dokumente

Aufenthaltsurlaubnis: _____ Art von Aufenthaltsurlaubnis: _____ AZG Status: ohne Einschränkung männlich
Wielange ist Aufenthaltsart gültig? gültig bis _____
WARNUNG! Aufenthaltsurlaubnis läuft ab!!!

Arbeitsurlaubnis: _____ Art von Arbeitsurlaubnis: _____
Wielange ist Arbeitsurlaubnis gültig? gültig bis _____
WARNUNG! Arbeitsurlaubnis läuft ab!!!

Gesundheitszeugnis: _____ Gesundheitszeugnisstatus: _____
Wielange ist G.-Zeugnis gültig? gültig bis _____
WARNUNG! Gesundheitszeugnis läuft ab!!!

GKK Anmeldung: _____ GKK Abmeldung: _____ Status: INAKTIV
Austrittsgrund: Steht in ungekündetem Arbeitsverhältnis

Merktermin 1: 21.03.2001 Grund 1: Mitarbeitergespräch Merktermin 2: _____ Grund 2: Keiner

Hauptwohnsitzadresse PLZ: _____ Stadt: _____ Land: Österreich Telefon: _____

Arbeitswohnortadresse PLZ: _____ Stadt: _____ Arbeitsland: Österreich Telefon: _____

Bankverbindung Bankleitzahl: _____ Kontonummer: _____

Arbeitsvertragsinformation

Arbeitsvertrag: _____ Zeitraum des Arbeitsverhältnisses: _____ Arbeitsbeginn: 21.03.2001 Arbeitsende: _____

Probezeit: 1 Monat Arbeitszeitart: _____ Arbeitsvertragsart: _____

Kündigungsfrist	1 Monat	darin inkludierte UST	0	Bruttobezug NAZ	12.808,00	Sonstige Zulage	0,00	Bruttobezug	12.808,00
Urlaubsanspruch	25	Wochenarbeitszeit	40	UST Pauschale	0,00	Verpflegung	kostenlos		
Monatsarbeitszeit	173	Wochenarbeitsstage	5	Fremdspr.-Zulage	0,00	Unterkunft	kostenlos	Nettobezug	0,00

Alleinverdienerabsetzbetrag: Nein Ja **Polizeiliche Anmeldung** 21.03.2001

Einstellungs-Checkliste

KOPIE REISEPASS/PERSONALAUSWEIS NACHBRINGEN VORHANDEN

KOPIE SV-KARTE NACHBRINGEN VORHANDEN

KOPIE AUFENTHALTSERLAUBNIS NACHBRINGEN NICHT NOTWENDIG VORHANDEN

KOPIE ARBEITSERLAUBNIS NACHBRINGEN NICHT NOTWENDIG VORHANDEN

POLIZEILICHE ANMELDUNG NACHBRINGEN VORHANDEN

GESUNDHEITSZEUGNIS NACHBRINGEN NICHT NOTWENDIG VORHANDEN

DRUCKEN CHECKLISTE
Bearbeitungsstatus: Dokumente nicht O.K.

ANMELDUNG ABMELDUNG Dienstplan MA-Analyse Aktualisieren EXIT

einfach gut...

MITARBEITERNAME	ARBEITSTATUS	1. SCHICHT				2. SCHICHT				P	SOLL		DIENSTPLAN		H. STD.
Rohrmoser W	Arbeitstag	10:00	14:00	18:00	23:00	2	10:00-14:00	18:00-23:00	10:00-14:00	18:00-23:00		Import	8,00		
Nesta G	Arbeitstag	8:00	16:30	0:00	0:00	1	08:00-16:30	F	08:00-16:30	F	Import	8,00			
Rodriguez E C	Arbeitstag	0:00	0:00	16:30	0:30	1	F	16:30-00:30	F	16:30-00:30	Import	7,50			
Plangger E	Arbeitstag	8:00	16:30	0:00	0:00	1	08:00-16:30	F	08:00-16:30	F	Import	8,00			
Eichler V	Arbeitstag	9:00	17:30	0:00	0:00	1	09:00-17:30	F	09:00-17:30	F	Import	8,00			
Jenewein H	Arbeitstag	11:30	20:00	0:00	0:00	1	11:30-20:00	F	11:30-20:00	F	Import	8,00			
Schweiger K	Arbeitstag	9:30	13:30	17:00	22:00	2	09:30-13:30	17:00-22:00	09:30-13:30	17:00-22:00	Import	8,00			
Biedner I	Arbeitstag	9:30	13:30	17:00	23:00	2	09:30-13:30	17:00-23:00	09:30-13:30	17:00-23:00	Import	9,00			
Schöpf W	Arbeitstag	8:00	16:30	0:00	0:00	1	08:00-16:30	F	08:00-16:30	F	Import	8,00			
Haidacher C	Arbeitstag	9:30	13:30	17:00	22:00	2	09:30-13:30	17:00-22:00	09:30-13:30	17:00-22:00	Import	8,00			
Purner C	Arbeitstag	9:30	13:30	17:00	23:00	2	09:30-13:30	17:00-23:00	09:30-13:30	17:00-23:00	Import	9,00			
Winkler T	Arbeitstag	9:30	13:30	17:00	23:00	2	09:30-13:30	17:00-23:00	09:30-13:30	17:00-23:00	Import	9,00			
Haller U	Arbeitstag	9:30	13:30	17:00	22:00	2	09:30-13:30	17:00-22:00	09:30-13:30	17:00-22:00	Import	8,00			
Ascher C	Arbeitstag	0:00	0:00	11:00	20:30										

Produktivitätsanalyse:

Bruttoumsatz Restaurant	32.187,00
geleistete MA-Stunden	115,5
Umsatz/Pro Mitarbeiter	278,68

Dienstplanmodus: **Kalenderwoche 13 Dienstplan 1**

Bearbeiter: **Manager** Datum: **Sa, 31. Mär 2001**

Einzelmitarbeiterzeiterfassungsbericht - März 2001

Mitarbeiter - Rodriguez C. Emilio

Arbeitsstage	27	Ruhetage	4	Kranktage	0	Urlaubstage	0			
DATUM	KOMMT	GEHT	KOMMT	GEHT	PAUSE	NETTOZEIT	IST-STD.	SOLL-STD.	VARIANZ	
01.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
02.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
03.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
Arbeitswoche 9								22,5	40	-17,50
04.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	18:00	00:30	1	6,00			
05.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	20:00	00:30	1	4,00			
06.03.2001	Ruhetag	00:00	00:00	00:00	00:00	0	0,00			
07.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
08.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
09.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
10.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
Arbeitswoche 10								40,0	40	0,00
11.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	18:00	00:30	1	6,00			
12.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	20:00	00:30	1	4,00			
13.03.2001	Ruhetag	00:00	00:00	00:00	00:00	0	0,00			
14.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
15.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
16.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
17.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
Arbeitswoche 11								40,0	40	0,00
18.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	18:00	00:30	1	6,00			
19.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	20:00	00:30	1	4,00			
20.03.2001	Ruhetag	00:00	00:00	00:00	00:00	0	0,00			
21.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
22.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
23.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
24.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
Arbeitswoche 12								40,0	40	0,00
25.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	18:00	00:30	1	6,00			
26.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	20:00	00:30	1	4,00			
27.03.2001	Ruhetag	00:00	00:00	00:00	00:00	0	0,00			
28.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
29.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
30.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
31.03.2001	Arbeitstag	00:00	00:00	16:30	00:30	1	7,50			
Arbeitswoche 13								40,0	40	0,00
Gesamtmitarbeiterstunden März 2001								182,5	173	9,50

Unterschrift Personalabteilung

Unterschrift Rodriguez C. Emilio

In der Mitarbeiterzeitverwaltung werden Ihnen die Dienstplanzeiten Ihrer Mitarbeiter automatisch eingespielt, welche Sie im Dienstplanmodul vordefiniert haben.

Sie können darin aber auch die Dienstzeiten bearbeiten, Dienstpläne und -listen ausdrucken und auswerten.

DEG erspart Ihnen damit die zeitaufwendigen monatlichen Aufrechnungsarbeiten von händischen Stundenaufzeichnungen.

Gleichzeitig werden die Daten der Zeitverwaltung auch in Ihr allgemeines Berichtswesen integriert.



BETRIEBLICHER CASHFLOW

vom 01.01.2001 bis 31.01.2001



einfach gut...

G&V Kategorie (0)	Vorjahr						
Restaurant Erlöse (1)		+	586.327,54	65,31%	614.000,00	62,02%	-4,51%
Restaurant Nebenerlöse (2)		+	39.974,24	4,45%	50.000,00	5,05%	-20,05%
Hotel Erlöse (3)		+	271.462,64	30,24%	326.000,00	32,93%	-16,73%
Sonstige betriebliche Erträge (4)							
Eigenverbrauch (TTL) (5)			0,00	0,00%			
Privatanteil (TTL) (6)			0,00	0,00%			
Umsatzerlöse (TTL) (7)			897.754,42	100,00%	990.000,00	100,00%	-9,32%
Wareneinsatz (8)			169.803,60	18,91%	198.000,00	20,00%	-14,24%
Rohgewinn (9)			727.950,81	81,09%	792.000,00	80,00%	-8,09%
Leergut (10)			0,00	0,00%			
Betriebliche Hilfsmittel (11)			9.561,35	1,07%	10.000,00	1,01%	-4,39%
Umsatzboni (12)			0,00	0,00%	0,00	0,00%	N/A
Personal (13)			223.377,00	24,88%	237.300,00	23,97%	-5,87%
Fort- und Weiterbildung (14)			2.000,00	0,22%	2.825,00	0,29%	-29,20%
Reisekosten (15)			0,00	0,00%	0,00	0,00%	N/A
PKW (16)			3.201,00	0,36%	3.390,00	0,34%	-5,58%
LKW (17)			19.544,17	2,18%	17.000,00	1,72%	14,97%
GWG (18)			0,00	0,00%	8.475,00	0,86%	N/A
Marketing & Verkauf (19)			23.333,33	2,60%	33.900,00	3,42%	-31,17%
Werbung (20)			36.691,67	4,09%	33.900,00	3,42%	8,24%
Dekoration (21)			7.543,00	0,84%	11.300,00	1,14%	-33,25%
Umwelt (22)			15.730,00	1,75%	16.950,00	1,71%	-7,20%
Berufsbekleidung (23)			0,00	0,00%	11.300,00	1,14%	N/A
Wäsche (24)			0,00	0,00%	0,00	0,00%	N/A
Putz & Reinigungsmittel (25)							
Reparaturen (26)							
Instandhaltung (27)							
Öl/Gas (28)							
Strom (29)							
Wasser (30)							
Porto (31)							
Büromaterial (32)							
Telefon (33)							
Internet (34)							
EDV-Automation (35)							
RB- / Kreditk. Provisionen (36)							
Sonstiges (37)							
Summe Kontrollierbare Ausgaben (38)							
Ergebnis nach Kontrollierbaren Ausgaben (39)							
Miete (40)							
Leasing (41)							
Steuerberater & Recht (42)							
Versicherung (43)							
SV-Unternehmer (44)							
Steuern und Abgaben (45)							
Pflichtbeiträge (46)			2.825,00	0,31%	2.825,00	0,29%	0,00%
Spesen (47)			500,00	0,06%	500,00	0,05%	0,00%
Zinsen (48)			11.535,00	1,28%	12.500,00	1,26%	-7,72%
Abschreibung (49)			0,00	0,00%	0,00	0,00%	N/A
Summe Nicht Kontrollierbare Ausgaben (50)			44.047,49	4,91%	47.690,00	4,82%	-7,64%
Operatives Ergebnis vor Steuern (51)			245.683,79	27,37%	243.140,00	24,56%	1,05%

Die Sicherstellung Ihrer Liquidität zählt zu einer der Hauptaufgaben der Geschäftsführung. Offene Verbindlichkeiten nicht begleichen zu können, stellt eine ernste Gefahr für den Fortbestand Ihres Betriebes dar. Die lückenlose Übersicht über offene Forderungen und Verbindlichkeiten macht dieses Risiko jedoch kalkulierbar und verhindert zumindest vermeidbare Engpässe. Die Cashflow-Rechnung in DEG - Der Erfolgreiche Gastronom - ist das optimal dafür ausgelegte Instrument. Hier fließen alle Daten zusammen, die Sie in der Umsatzverwaltung, der Eingangsrechnungsverwaltung, Ausgangsrechnungsverwaltung, der Mitarbeiterzeiterfassung sowie der Warenwirtschaft erfasst haben.

Operatives Ergebnis vor Steuern (51)	245.683,79	27,37%	243.140,00	24,56%	1,05%
(-) Forderungen (52)	0,00				
(+) Verbindlichkeiten (53)	212.035,10				
(+) Abschreibung (54)	0,00	0,00%	0,00	0,00%	N/A
Operativer Cashflow I (55)	457.718,89	50,98%	243.140,00	24,56%	88,25%
(-) Unternehmerlohn (56)	30.000,00	3,34%	30.000,00	3,03%	0,00%
(-) Tilgung v. Darlehen (57)	50.000,00	5,57%	50.000,00	5,05%	0,00%
(+) Aufnahme v. Darlehen (58)	0,00		0,00	0,00%	
Cashflow II (59)	377.718,89	42,07%	163.140,00	16,48%	131,53%
(-) Steuerbelastung (60)	0,00	0,00%	0,00	0,00%	N/A
Cashflow II nach Besteuerung (61)	377.718,89	42,07%	163.140,00	16,48%	131,53%

Produktivität	Mitarbeiter/h TTL	1.824,00	Kosten pro Mitarbeiter	122,47	Umsatz pro Mitarbeiter	492,19
----------------------	-------------------	----------	------------------------	--------	------------------------	--------

Die Cashflowrechnung stellt die Ist-Werte den budgetierten Planwerten gegenüber und berücksichtigt gleichzeitig, falls verfügbar, die Vorjahres-Ist-Werte.



einfach gut...

WE-Analyse (Spartenauswertung)

vom 01.01.2001 bis 31.01.2001

	Nettoumsatz	Ist-Verbrauch	Soll-Verbrauch	IST-DB	Soll-DB	IST-Roh %	Soll-Roh %	Schwundbasis	Schwund It. PW	Schwund	
Küche (1)	146.478,33	43.908,38	43.081,86	102.569,95	103.396,46	233,60%	240,00%	43.908,38	0,00%	Keiner	
Speiseeis (2)	11.027,55	2.475,20	2.450,57	8.552,35	8.576,98	345,52%	350,00%	2.475,20	0,00%	Keiner	
Kaffee/Tee/Kakao (3)	75.341,67	3.454,28	3.587,70	71.887,38	71.753,97	2081,11%	2			er	
Alkoholfreie (4)	89.513,33	11.235,68	14.918,89	78.277,65	74.594,44	696,69%				er	
Bier (5)	50.773,33	13.381,00	13.361,40	37.392,33	37.411,93	279,44%				er	
Wein (6)	75.265,00	13.803,80	13.684,55	61.461,20	61.580,45	445,25%				er	
Spirituosen (7)	94.872,50	12.311,10	11.859,06	82.561,40	83.013,44	670,63%				er	
Sekt (8)	43.055,83	12.600,00	8.611,17	30.455,83	34.444,67	241,71%				er	
Tabak (9)	21.876,67	17.333,16	17.501,33	4.543,51	4.375,33	26,21%				er	
Diverses (10)	18.097,58	9.105,00	9.048,79	8.992,58	9.048,79	98,77%				er	
Gesamtsumme (11)	626.301,78	113.169,44	138.105,31	486.694,18	488.196,47					00	
	Anfangsbestand	Einkauf	Ist-Endbestand	Soll-Endbestand	- FC Extras					Diff	
Küche (12)	0,00	129.228,38	60.000,00	86.146,52	25.320,00					38	
Speiseeis (13)	0,00	3.775,20	1.000,00	1.024,63	300,00					20	
Kaffee/Tee/Kakao (14)	0,00	5.848,18	1.977,90	1.844,49	416,00					28	
Alkoholfreie (15)	0,00	20.915,68	5.520,00	5.996,79	4.160,00					68	
Bier (16)	0,00	16.067,50	2.686,50	2.706,10	0,00					00	
Wein (17)	0,00	15.174,00	1.370,20	1.489,45	0,00					80	
Spirituosen (18)	0,00	16.803,90	4.492,80	4.944,84	0,00					10	
Sekt (19)	0,00	12.600,00	0,00	3.988,83	0,00					00	
Tabak (20)		26.666,40	9.333,24	9.165,07	0,00					16	
Diverses (21)		22.762,50	13.657,50	13.713,71	0,00					00	
Gesamtsumme (22)	0,00	269.841,74	100.038,14	131.020,43	5.292,00					60	
	WE-Verkauf	F.C. Basis %	WE-Personal	F.C. PV %	WE-EV	F.C. EV %	WE-			%	
Küche (23)	43.908,38	29,98%	8.320,00	5,68%	6.000,00	4,10%				5%	
Speiseeis (24)	2.475,20	22,45%	0,00	0,00%	0,00	0,00%				7%	
Kaffee/Tee/Kakao (25)	3.454,28	4,58%	416,00	0,55%	0,00	0,00%				4%	
Alkoholfreie (26)	11.235,68	12,55%	4.160,00	4,65%	0,00	0,00%				3%	
Bier (27)	13.381,00	26,35%	0,00	0,00%	0,00	0,00%				5%	
Wein (28)	13.803,80	18,34%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	18,34%	
Spirituosen (29)	12.311,10	12,98%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	12,98%	
Sekt (30)	12.600,00	29,26%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	29,26%	
Tabak (31)	17.333,16	79,23%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	50,31%	
Diverses (32)	9.105,00	50,31%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	0,00%	0,00	50,31%	
Gesamtsumme (33)	113.169,44	18,07%	12.896,00	2,06%	6.000,00	0,96%	6.000,00	0,96%	5.300,00	0,85%	27,11%

Die Wareneinsatz-Analyse vermittelt Ihnen einen Gesamtüberblick über Ihre Umsätze, Wareneinkäufe und Inventurbestände.

Aufbauend auf Planrohaufschläge werden Ihnen dadurch die Soll-Bestände sämtlicher Sparten ausgewiesen.

Dabei können alle relevanten Größen wie Eigenverbrauch, Personalverbrauch, kalkulatorischer sowie außerordentlicher Schwund/Abfall bzw. Gästeeinladungen berücksichtigt werden.

Ein effizientes Konzept analysiert Ihren Warenbestand und vermittelt Ihnen fortlaufend auf Knopfdruck alle notwendigen Informationen, um immer auf dem Laufenden zu sein.



einfach gut...

Material-Analyse

Produkt: Almhändler

Bestand in LTR/NK/STK Bestand in Verbrauchseinheit

Inventur/Einkaufswerte sind in Verbrauchseinheiten (V.E.) FL 0,33
Verkaufseinheitswerte sind in Rezeptureinheiten
Differenz in LTR

Datum	INV	EK	E.H.	ØEK-Preis	Warenwert	Bewegung	VK 1 #	VK 2 #	EV	Promo	Pers	Schw.	E.H.	B+-	V+-	bezahlt am
01.01.2000	120	0	FL 0,33		0,0000	INV - Almhändler							NVA	39,6	0	
21.02.2000	0	24	FL 0,33	4,1667	100,0000	EK - Almhändler							NVA	7,92	0	15.03.2000
21.02.2000	0	24	FL 0,33	0,0000	0,0000	EK - Almhändler							NVA	7,92	0	15.03.2000
30.06.2000	0	0	FL 0,33		0,0000	INV - Almhändler							NVA	0	0	
30.06.2000	0	288	FL 0,33	4,2083	1.212,0000	EK - Almhändler							NVA	95,04	0	17.07.2000
31.08.2000	0	0	FL 0,33		0,0000	INV - Almhändler							NVA	0	0	
31.10.2000	0	0	FL 0,33		0,0000	INV - Almhändler							NVA	0	0	
31.10.2000	0	0	NVA		0,0000	VK - Almhändler FL 0,33 L		466					0,330	0	-153,78	
30.11.2000	0	0	FL 0,33		0,0000	INV - Almhändler							NVA	0	0	
31.12.2000	0	0	FL 0,33		0,0000	INV - Almhändler							NVA	0	0	
05.02.2001	0	0	FL 0,33		0,0000	INV - Almhändler							NVA	0	0	
22.02.2001	0	120	FL 0,33	5,1708	620,5000	EK - Almhändler							NVA	39,6	0	22.02.2001
08.03.2001	0	120	FL 0,33	5,1708	620,5000	EK - Almhändler							NVA	39,6	0	08.03.2001
31.03.2001	0	0	FL 0,33		0,0000	INV - Almhändler							NVA	0	0	
31.03.2001	0	24	FL 0,33	27,7500	666,0000	EK - Almhändler							NVA	7,92	0	OFFEN
31.03.2001	0	0	NVA		0,0000	VK - Almhändler FL 0,33 L	1	1	21	53	39	24	0,330	0	-43,87	

	S-Wert	E.H.
Anfangsbestand	620,50	120 FL 0,33
+ Einkäufe	3.219,00	600 FL 0,33
- Endbestand	533,26	100 FL 0,33
- Schwund *	77,270	14,49 FL 0,33
- Schwund A.O.	127,983	24 FL 0,33
- Promo	282,630	53 FL 0,33
- Personal	207,973	39 FL 0,33
- Eigenverbrauch	111,985	21 FL 0,33
= Verbrauch IST	2.498,395	468,51 FL 0,33
Verbrauch lt. POS	2.495,675	492 FL 0,33
Umsatz lt. POS	11.311,560	

WE Basis für Schwundermittlung * basiert auf AB+EK-EB-A. OSchwund-PR-PV-EV

Kalk. Schwund in % **3,00%** S-Wert **77,27**

Soil-Roh %	353,25%	Ist-Roh %	352,75%
Soil-Food Cost	22,06%	Ist-Food Cost	22,09%

Schnellkontrolle: 100,00000 in FL 0,33
Soil-Lagerbestand: 100,51000 in FL 0,33
Ist-Lagerbestand lt. Inv.: 100,00000
Bestandsabweichung: -0,51000 in FL 0,33

Materialwartung
Preis pro VP: 124,1000
Stück Preis: 5,1708

Ø Preise
Ø EK-Preis: 5,3650
Ø Bewertung: 5,3326

Einkaufs-Analyse
Summe Netto: 3.219,00
Skontoerlös: 0,00

... Gehe zu Bericht
Sortiere Produkt
Suche Produkt
Aktualisieren
EXIT

Die Material-Analyse stellt neben der Sparten-WE-Analyse den Kernpunkt der Warenwirtschaftsverwaltung dar. Darin werden Ihnen sämtliche Lagerbewegungen des aktuellen Artikels angezeigt. Der Begriff Lagerbewegung umfasst sämtliche Vorgänge, die Auswirkungen auf den Lagerbestand eines Artikels haben. Dazu zählen Einkäufe, Verkäufe, Eigenverbrauch, Promo, Personalverbrauch, kalkulatorischer Schwund bzw. AO-Abfall sowie Anfangsbestände und Endbestände.

Die Daten stammen daher aus folgenden Vorgängen:

- * aus der Erfassung der Einkäufe
- * aus der Erfassung der Verkäufe/PV/EV/Promo/AO-Abfall der Warenwirtschaft
- * aus der Erfassung der Inventuren

Information ist alles!



einfach gut...

Gast-Check-In

Kundenadresse:

Familie
Sebastian und Anna von Donner
Hans-Untermüller-Strasse 17
4817 St. Konrad

Briefanredevorschlag
Sehr geehrte Familie von Donner!

Kundennummer
725

Name
von Donner Sebastian, Hans-Untermüller-Strasse 17

Betreff:

Ankunft 01.07.2001 **Abreise** 15.07.2001 pro Person/Nacht pro Nacht **Nächte** 14 Zimmeraufbuchung durchgeführt

Zimmertyp: Doppelzimmer mit Frühstück Gästeanzahl: 2
Zimmeranzahl: 1 Ortstaxenpflicht: 2
Zimmerpreis: 900,00 Zimmernummer: 10

Datum	Leistung	Zi #	Pax #	OTax #	Kategorie	Brutto	Ortstaxe	Tax 1	Tax 2	Tax 3	Faktor
01.07.2001	Doppelzimmer mit Frühstück	1	2	2	Zimmereinheit	900,00	11,00	10,00	0,00	0,00	0
02.07.2001	Doppelzimmer mit Frühstück	1	2	2	Zimmereinheit	900,00	11,00	10,00	0,00	0,00	0
03.07.2001	Doppelzimmer mit Frühstück	1	2	2	Zimmereinheit	900,00	11,00	10,00	0,00	0,00	0
04.07.2001	Doppelzimmer mit Frühstück	1	2	2	Zimmereinheit	900,00	11,00	10,00	0,00	0,00	0
05.07.2001	Doppelzimmer mit Frühstück	1	2	2	Zimmereinheit	900,00	11,00	10,00	0,00	0,00	0
06.07.2001	Doppelzimmer mit Frühstück	1	2	2	Zimmereinheit	900,00	11,00	10,00	0,00	0,00	0
07.07.2001	Doppelzimmer mit Frühstück	1	2	2	Zimmereinheit	900,00	11,00	10,00	0,00	0,00	0

Anzahlungen
Anzahlungsnummer
Betrag Keine AZ

Rechnungsdaten
Rechnungsdatum: 15.07.2001
Zahlungsdatum

Rechnungssumme (exkl. MwSt. und Ortstaxe) 11.174,55
MwSt. 10% 11.174,5454 0,0000 **1.117,45**
MwSt. 14% **0,00**
MwSt. 20% **0,00**
Ortstaxe **308,00**
Rechnungssumme (inkl. MwSt. und Ortstaxe) **12.600,00**
Offener Betrag abzüglich Anzahlung **12.600,00**

Rechnungsadresse:

Familie
Sebastian und Anna von Donner
Hans-Untermüller-Strasse 17
4817 St. Konrad

Individuelle Begrüssung/Anrede
Sehr geehrte Familie von Donner!

Adressen-Stil
Persönlich 2N

Anrede-Stil
Persönlich - Sie

Schlussformeloptionen
 Standard
 Persönlich
 Keine Unterschrift
 Digitale Unterschrift

Standard PLZ
 PLZ-Umkehr
 Logo anzeigen

TVB Info
Reisedokument
Meldescheinnr.

Check-In-Datum
01.07.2001

Telefonisch
 Brief
 Fax
 Email

Rechnungsnummer
13

Stammdaten
Schlussformel
Zimmer

Anzahlung
Anzahlung
 Bestätigung verschickt

Check-In Art
 Standard-Check-In
 Gruppen-Check-In

Rechnungsstatus
Betrag
 Rechnung bezahlt

Duckmanager
Standardrechnung

Bearbeitungsoptionen

In der Hotelgastverwaltung der Pensionsversion erfassen und verwalten Sie sämtliche anfallenden Hotelgastrechnungen Ihres Betriebes. Ferner können Sie Kundenlisten (der im Haus anwesenden Kunden, der abreisenden bzw. anreisenden Kunden) und die Hotellosungsliste einsehen und bei Bedarf ausdrucken.

Zimmerrechnung einfach und schnell erfasst und in allen Berichten integriert.

Das ideale System für Pensionen und Ferien- wohnungen.



einfach gut...

Angebotsverwaltung Systemdatum: 31.03.2001

Kundenadresse: Adresdatei

Familie
Sebastian und Anna von Donner
Hans-Untermüller-Strasse 17

4817 St. Konrad

Briefanredevorschl
Hallo Sebastian und Anna!

Rechnungsadresse: Einspielen

Familie
Sebastian und Anna von Donner
Hans-Untermüller-Strasse 17

4817 St. Konrad

Individuelle Begrüssung/Anrede
Sehr geehrte Familie von Donner!

Anrede-Stil
Individuell

Adressen-Stil
Persönlich 2N

Standard PLZ
PLZ-Umkehr
Logo anzeigen

Schlussformeloptionen

Standard
 Persönlich
 Keine Unterschrift
 Digitale Unterschrift

Anfragedatum
31.03.2001

Telefonisch
 Brief
 Fax
 Email

Reservierungsnummer
2

nächster FU. Termin
31.03.2001

Suche fällige F.U.'s

Angebot archivieren

Angaben

erstellen
 Angebot verschickt

F.U.Nachfassung
erstellen
 F.U. Brief verschickt

Bestätigung
erstellen
 Bestätigung verschickt

Absage (ohne Alternative)
erstellen
 Absage verschickt

Korrespondenzart
 Brief Email
 Fax

Sprachoptionen
 Deutsch
 Englisch
 Französisch
 Italienisch
 Spanisch

Bearbeitungsoptionen
Neues Angebot
Suche Angebot
Lösche Angebot
Briefentwicklung
Aktualisieren
EXIT

Kundennummer
643

Gästem/Kunde
von Donner Sebastian, Hans-Untermüller-Strasse

Email-Adresse Kunden
donner@hotmail.com

Betreff:
Ihr Sommerurlaub

Email-Adresse Angebot
donner@hotmail.com

von 01.07.2001 **bis** 15.07.2001 **Nächte** 14
 pro Person/Nacht pro Nacht Zimmerbeschreibung einschliessen

Leistungskategorie	Tage	E.H.	Nächte (Text)	Preis/Tag	Endreinj.	# Pax	Preis/Person
Doppelzimmer mit Frühstück	14	1	Nächte	900,00	0,00	2	450,00

Textbaustein Sommer Standard D **Anzahlung** **Zimmer**

Gast/Kunde
von Donner Sebastian, Hans-Untermüller-Strasse - Anfrage: 01.07.2001, Res-Nr.2

Die Angebotsverwaltung als Teil der Kundenverwaltung eröffnet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Kundenkorrespondenz professionell und effizient zu gestalten, wobei vor allem die rasche und einfach zu bedienende Abwicklung im Vordergrund steht. Sie können Angebote erstellen, bereits erstellte Angebote aufrufen sowie Angebote bearbeiten. Gleichzeitig können Sie auch Buchungsbestätigungen, Nachfassbriefe sowie Absagebriefe automatisch erstellen. Gestalten Sie selbst Ihre Korrespondenz wie in einem Textverarbeitungsprogramm und profitieren Sie von den zahlreichen Vorteilen einer Datenbank-basierenden Anwendung. Ihre ansprechende, übersichtliche und komplette Korrespondenz kann dann als Brief, Fax oder Email versandt werden.

Angebot, Bestätigung, Nachfassbrief, Absage erstellen in mehreren Sprachen und das auf Knopfdruck.





DEG

DER ERFOLGREICHE GASTRONOM
Software f. Gastronomie und Hotellerie

einfach gut...

DEG ist einfach gut...

DEG Software Ladstättner
www.deg.at



KONTAKT

DEG Software Ladstätter
Höttinger Au 85/III
6020 Innsbruck

Telefon +43-512-282270
Fax +43-512-294010

Email: info@deg.at

Kundendienst:
Peter M. Ladstätter
(0)664-160-2212

Service Hotline:
deg-support@deg.at
+43-(0)664-263-0135

Besuchen Sie unsere Website !

www.deg.at

Informieren Sie sich über die umfassenden Organisations- und Administrationsmöglichkeiten, die Berichte und Kontrollfunktionen von DEG:

Per Knopfdruck wissen Sie in Zukunft über Ihr Unternehmen Bescheid

In der DEG-Clubmitgliedschaft profitieren Sie neben einem umfangreichen Supportpaket von den Vorteilen der DEG-Partnerplattform:

Unsere Kunden sind unsere Partner



einfach gut...

In Kooperation mit



i n v e n t



Wirtschaftstreuhandgesellschaft
Ramsau im Zillertal Ges.m.b.H.
A-6283 Ramsau 20 a

Tel.: 05282/3869-0
steuerberatung.wtramsau@tirol.com

