

# Kalkulacje cenowe w hotelach, restauracjach i w biurach podróży

## Wprowadzenie .....5

### Rozdział 1.

Teoretyczne podstawy dotyczące cen, kalkulacji cenowej oraz kosztów w działalności turystycznej

1.1. Pojęcie ceny i polityki cenowej ..... 9

1.2. Kalkulacja cen ..... 10

1.3. Metody ustalania cen ..... 13

1.4. Pojęcie kosztów działalności usługowej i ich podział .....17

1.5. Próg opłacalności sprzedaży usług w hotelarstwie, gastronomii, turystyce i rekreacji .....19

### Rozdział 2.

#### Kalkulacje cenowe w hotelarstwie

2.1. Ogólna problematyka cen w hotelarstwie..... 23

2.2. Ustalanie cen w hotelarstwie w Wielkiej Brytanii ..... 24

2.3. Kalkulacje cenowe usług noclegowych oparte na parametrach jakościowych i koszcie jednostkowym .....26

2.4. Metody ustalania cen usług hotelarskich ..... 27

2.4.1. Czynniki kształtujące poziom cen w hotelach ..... 27

2.4.2. Reguła 1000 ..... 28

2.4.3. Metoda oddolna i odgorna w ustalaniu cen za pokoje .....28

2.5. Przykładowe ustalanie cen za pokoje hotelowe ..... 30

2.6. Ustalanie cen pokoi przez zarządzanie zyskiem ..... 32

2.7. Możliwość zwiększenia sprzedaży usług hotelarskich

### Rozdział 3.

#### Kalkulacje cenowe w gastronomii

- 3.1. Pojęcie gastronomii oraz kalkulacji cen gastronomicznych ..... 39
- 3.2. Systemy cen kalkulacyjnych w gastronomii ..... 40
- 3.3. Marża gastronomiczna oraz metody jej ustalania a poziom cen ..... 44
- 3.4. Ceny gastronomiczne towarów w stanie nieprzetworzonym sprzedawanych w bufetach ..... 46
- 3.5. Kalkulacje cenowe potraw przyrządzanych w kuchni zakładu gastronomicznego ..... 47
- 3.6. Sposoby obniżania kosztów w gastronomii ..... 51

## **Rozdział 4.**

### **Kalkulacje cenowe w turystyce**

- 4.1. Pojęcie turystyki, ruchu turystycznego i obsługi ruchu turystycznego ..... 53
- 4.2. Strategie działań przedsiębiorstw turystycznych ..... 55
- 4.3. Algorytm w zakresie ustalania cen w turystyce (przykłady) ..... 59
  - 4.3.1. Impreza turystyczna zlecona, pobytowa ..... 59
  - 4.3.2. Impreza turystyczna objazdowa na terenie UE ..... 60
- 4.4. Usługi agroturystyczne ..... 61
- 4.5. Współzależności popytowo- podażowe biur podróży .....64

## **Rozdział 5.**

### **Biznesplan w przedsiębiorstwie hotelarsko- gastronomicznym i turystycznym**

- 5.1. Studium przypadku przedsiębiorstwa hotelarsko- gastronomicznego a jego przyszłość.....71
- 5.2. Pojęcie, cel oraz konstrukcja planowania finansowego.....74
- 5.3. Rachunek zysków i strat 'pro forma' ..... 77
- 5.4. Rachunek przepływów pieniężnych 'pro forma' ..... 79
- 5.5. Bilans 'pro forma' ..... 82
- 5.6. Weryfikacja planu finansowego 'pro forma' .....83

## **Literatura**