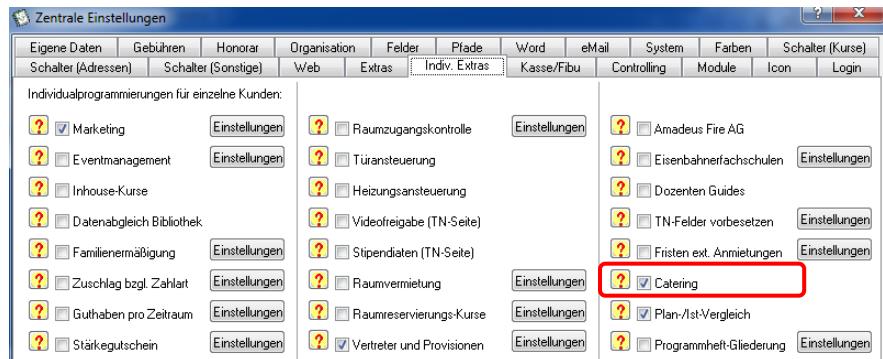


Anhang 133: Verwaltung von Cateringservices

Mit diesem Zusatzbaustein in KuferSQL können Cateringservices für Kurse verwaltet werden. Dabei werden die Catering-Anbieter im Bereich der Sonstigen Adressen in einem eigenen Reiter als Cateringservice definiert und Kursen zugeordnet.

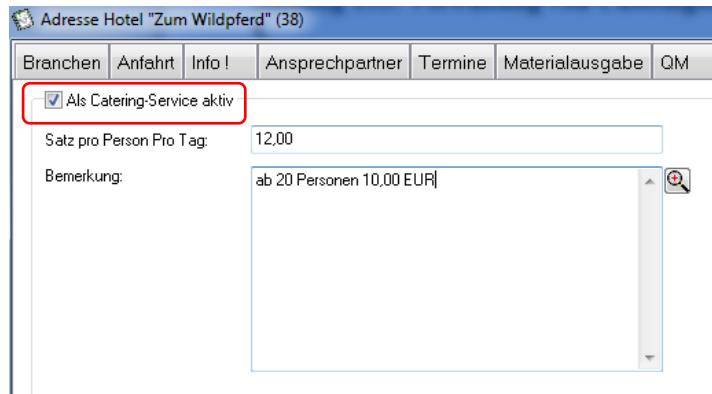
Die einem Kurs zugeordneten Catering-Kosten werden auch in der Gebührenkalkulation berücksichtigt. In der Deckungsbeitragsrechnung 3 werden die Catering-Kosten gemäß der aktuellen Teilnehmer- und Dozentenzahl berücksichtigt.

Der Baustein kann freigeschalten werden mit Hilfe der Hotline unter „Einstellungen / Zentrale Einstellungen / Indiv. Extras“.



Die **Stammdaten der sonstigen Adressen** sind um einen neuen Reiter „Catering“ erweitert, auf dem folgende Datenfelder verfügbar sind:

- Satz pro Person pro Tag
- Bemerkungsfeld für individuelle Zusatzangaben



Die Eingabefelder können nur bearbeitet werden, wenn der Schalter „Als Catering-Service aktiv“ gesetzt ist.

Die **Kursstammdaten** sind um einen neuen Reiter „Catering“ erweitert, über den genau zwei Cateringservices dem Kurs zugeordnet werden können: Catering für tagsüber und Catering für abends.

Dabei werden die Adress- und Kommunikationsdaten der betroffenen Cateringservices nur angezeigt und können nicht direkt dort bearbeitet werden (ein Doppelklick auf diese Adresse ermöglicht aber einen schnellen Wechsel in deren Stammdaten).

The screenshot shows the software interface for managing course details. At the top, there's a navigation bar with tabs like '1. Seite', '2. Seite', etc., and a 'Catering' tab which is currently selected. Below the navigation bar, there are two main sections for 'Catering für tagsüber' and 'Catering für abends'. Each section has fields for 'Catering durch' (with dropdown menus for 'dc soft GmbH' and 'Walter Malerbetrieb'), 'Bemerkung' (text area), and 'Rechnungspreis (Ist)'. To the right of each section, there are boxes for calculating costs based on the number of participants and doctors. For 'Catering für tagsüber', the cost per person is 12.00, resulting in 972.00 for 25 participants. For 'Catering für abends', the cost per person is 14.00, resulting in 1134.00 for 25 participants. At the bottom, there's a summary box for the total catering costs.

Catering für tagsüber		Catering für abends	
Catering durch:	dc soft GmbH	Catering durch:	Walter Malerbetrieb
Bemerkung:		Bemerkung:	
Rechnungspreis (Ist):	0.00	Rechnungspreis (Ist):	0.00
		Satz pro Person pro Tag: 12.00	Satz pro Person pro Tag: 14.00
		aktuelle Kursdaten:	aktuelle Kursdaten:
		aktuelle Anzahl der Teilnehmer: 25	aktuelle Anzahl der Teilnehmer: 25
		aktuelle Anzahl der Dozenten: 2	aktuelle Anzahl der Dozenten: 2
		aktuelle Anzahl der Kurstage: 3	aktuelle Anzahl der Kurstage: 3
		Cateringkosten (Soll): 972.00	Cateringkosten (Soll): 1134.00
		Cateringkosten insgesamt (Ist): 0.00	Cateringkosten insgesamt (Soll): 2106.00

Die eingetragene Adresse kann über eine Schaltfläche wieder aus dem Kurs entfernt werden. Im Detail werden hier je Cateringservice folgende Felder für den einzelnen Kurs zur Verfügung gestellt:

- Nach Auswahl eines Cateringservices werden die Felder „Satz pro Person pro Tag“ und die „Bemerkung“ aus den Stammdaten der sonstigen Adresse übernommen und können für diesen Kurs angepasst werden.
- Zusätzlich werden folgende Daten angezeigt, können aber nicht bearbeitet werden:
 - Anzeige der aktuellen Teilnehmerzahl
 - Anzeige der aktuell eingetragene Anzahl von Dozenten für diesen Kurs
 - Anzeige der Anzahl der aktuellen Kurstage
 - Errechnete Summe aus der Anzahl der Personen und Kurstage

Zusätzlich werden die Werte der beiden Cateringservices addiert und als Summe angezeigt.

Desweiteren ist die **Gebührenkalkulation** für die Catering-Kosten erweitert worden, die im Kurs auf dem Reiter „Catering“ erfasst wurden. Hier werden die Catering-Kosten gemäß der maximalen Teilnehmerzahl und der aktuell eingetragenen Dozentenzahl berechnet.

In der Deckungsbeitragsrechnung wird der Deckungsbeitrag 3 (alle Einnahmen - alle Ausgaben) um die Catering-Kosten erweitert, die im Kurs auf dem Reiter „Catering“ erfasst wurden. Hier werden die Catering-Kosten gemäß der aktuellen Teilnehmer- und Dozentenzahl berechnet.

Zusätzliche Funktion für die Auswertung der Soll- und Ist-Kosten

Im Kursstamm gibt es zwei Eingabefelder, die gedacht sind für die Erfassung der Ist-Kosten für den Catering-Service jeweils für die Kosten für die Bewirtung tagsüber und für die Abend-Bewirtung.

Diese Felder sind für die vom Catering-Service tatsächlich in Rechnung gestellten Beträge vorgesehen.

Catering für Tagsüber	
Catering durch:	Hotel "Zum Wildpferd"
Bemerkung:	ab 20 Personen 10,00 EUR
Rechnungspreis (Ist):	1200,00
Catering für Abends	
Catering durch:	Mövenpick Hotel Essen
Bemerkung:	
Rechnungspreis (Ist):	800,00
Rechnungspreis insgesamt (Ist):	2000,00

Im Menüpunkt **Controlling** gibt es eine Auswertung "Auswertung der geplanten und berechneten Cateringkosten", die die Ist-Kosten eines Catering-Services mit den im Kursstamm errechneten Soll-Kosten (Kostensumme eines Catering-Service) eines Kurses vergleicht.

Die Liste beinhaltet die Darstellung der Kursnummer, des Catering-Service, der Soll- und Ist-Kosten, deren Differenz und der prozentualen Abweichung der Ist-Kosten von den Soll-Kosten.

VHS Demohausen					
Auswertung der geplanten und berechneten Cateringkosten					
Kurs-Nr.	Catering-Service	Soll-Kosten	Ist-Kosten	Differenz	in Prozent
112-1501	Auer	31,50	20,00	-11,50	-36,51
112-3107	Hotel "Zum Wildpferd"	1.296,00	1.200,00	-96,00	-7,41
112-3107	Mövenpick Hotel Essen	864,00	800,00	-64,00	-7,41
		2.191,50	2.020,00	-171,50	-7,83

Für diese Auswertung kann vorab eine Kursauswahl getroffen werden. Bezogen auf diese Kursauswahl werden nur die Catering-Services von Kursen in die Auswertung aufgenommen, deren Daten (Soll- und Ist-Kosten) im Kursstamm vollständig in allen notwendigen Datenfeldern mit Werten gefüllt sind.