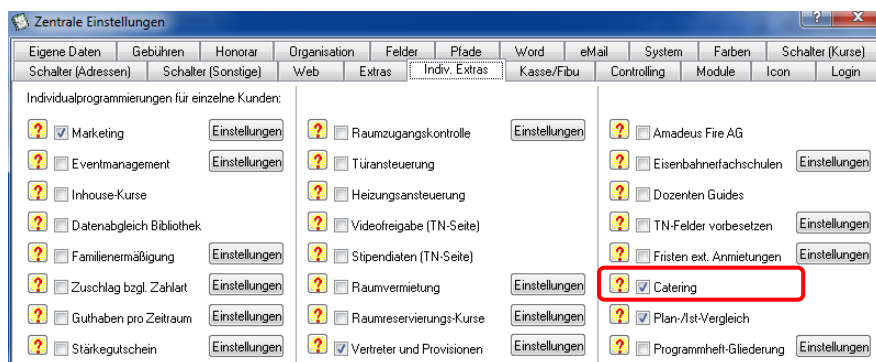


Anhang 133: Verwaltung von Cateringservices

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 freigeschaltet 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

The screenshot shows a software window titled 'Adresse Hotel "Zum Wildpferd" (38)'. It has a tabbed interface with tabs: 'Branchen', 'Anfahrt', 'Info !', 'Ansprechpartner', 'Termine', 'Materialausgabe', and 'QM'. The 'Info !' tab is selected. Inside this tab, there is a checkbox labeled 'Als Catering-Service aktiv' which is checked and highlighted with a red rectangle. Below this checkbox, there are two input fields: 'Satz pro Person Pro Tag:' with the value '12,00' and 'Bemerkung:' with the text 'ab 20 Personen 10,00 EUR'. The 'Bemerkung' field is a text area with a scroll bar and a small icon in the top right corner.

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).

141-2204 Pantomime (Unterkurs von 141-2203) (Reihenkurs)

1. Seite	2. Seite	3. Seite	4. Seite	5. Seite	Info III	Planung / Progh.	Kurstage	Fächer	Dozenten	Geld
Gebühren	Essen	Übernachtung	Stichworte	Materialausgabe	Termine	Alternat. / ähnliche	Foto	WEB I	Catering	

Catering für tagsüber

Catering durch: **dc soft GmbH** Auswählen Löschen

Bemerkung:

Satz pro Person pro Tag: 12.00

aktuelle Kursdaten:

aktuelle Anzahl der Teilnehmer: 25

aktuelle Anzahl der Dozenten: 2

aktuelle Anzahl der Kurstage: 3

Rechnungspreis (Ist): 0.00

Cateringkosten (Soll): 972.00

Catering für abends

Catering durch: **Walla Malerbetrieb** Auswählen Löschen

Bemerkung:

Satz pro Person pro Tag: 14.00

aktuelle Kursdaten:

aktuelle Anzahl der Teilnehmer: 25

aktuelle Anzahl der Dozenten: 2

aktuelle Anzahl der Kurstage: 3

Rechnungspreis (Ist): 0.00

Cateringkosten (Soll): 1134.00

Rechnungspreis 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 einen 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 Wildpfend"
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					Stand: 25.09.2014
Auswertung der geplanten und berechneten Cateringkosten					Seite: 1
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.