

Inhaltsverzeichnis

1.	Der Wirt - Gastgeber für Magen und Seele	7
2.	Einkaufen - Das Richtige herausfinden	10
3.	Vertreter - Psychologische Kriegsführung	26
4.	Abgabepreise - Kalkulieren und nicht wuchern	31
5.	Kosten - Immer wieder zurückschneiden	36
6.	Warenerhalt – Nichts verderben lassen	44
7.	Hygiene - Immer sauber und frisch bleiben	49
8.	Organisation - Das Team und sein Chef	58
9.	Technologie - Moderne Medien einsetzen	68
10.	Service - Ganz für den Gast da sein	74
10.1	Service und Küche - Zusammenspiel lernen	76
10.2	Service-Personal - Gepflegt und ordentlich	80
10.3	Service und Gast - Immer im Mittelpunkt	85
10.4	Serviceprobleme - Selten aber heftig	90
11.	Haftung - Es kann alles passieren	93
12.	Werbung - Auf sich aufmerksam machen	96
13.	Verkaufen - Von Willkommen bis Abschied	110