

Inhalt

1. Das Amuse-Bouche:	
Gastronomie als Geschäft verstehen	11
1.1 Branchenstruktur:	
Ein Blick auf die Vielfalt der Gastronomie	13
1.2 Markt und Wirtschaft:	
Was du über Angebot, Nachfrage und Preiselastizität	
wissen solltest	17
2. Der Aperitif:	
Gründen & Wachsen in der Gastronomie	21
2.1 Bist du bereit? Unternehmereignung und was du	
mitbringen solltest.....	23
2.2 Golden Circle: Finde dein »Warum« und setze es in die Tat um ..	25
2.3 Business Model Canvas: Deine Geschäftsidee auf einer Seite....	28
2.4 Businessplan: Der Fahrplan für deinen Betrieb	32
2.5 Rechtsformen unter der Lupe: Haftung,	
Mitbestimmung und Steuertricks – was du wissen musst	37
2.6 Deine Idee bekommt Flügel:	
Wie du sie zu Papier bringst und wirkungsvoll präsentierst	44
2.7 Changemanagement: Veränderungen als Chance nutzen.....	46
3. Die rechte Seite der Karte:	
Finanzen & Zahlen auf stabilen Füßen	49
3.1 Bilanz und GuV: Der Blick auf deine Zahlen – einfach erklärt.....	51
3.2 Kostenrechnung:	
Wo das Geld hinfließt und wie du es im Griff behältst	55
3.3 Finanzierungsmöglichkeiten:	
Eigen- und Fremdkapital, Innen- und Außenfinanzierung	58
3.4 Leverage-Effekt:	
Mit Hebelwirkung zur wirtschaftlichen Stärke	61

3.5 Kennzahlen & Controlling: Dein Kompass durch den Finanzdschungel	62
3.6 Investitionsrechnung: So prüfst du, ob sich deine Investitionen lohnen	65
 4. Die Spezialität des Hauses: Mitarbeiter & Führung.....	 69
4.1 Generationenmix: So führst du X, Y, Z und Alpha unter einem Dach	72
4.2 Recruiting: Die besten Talente gewinnen und binden	75
4.3 Unternehmenskultur: Hierarchien und KPIs im Einklang	77
4.4 Führungsstile: Finde deinen Stil und setze die richtigen Instrumente ein	80
4.5 Kommunikation, die funktioniert: So sprichst du mit deinem Team.....	83
4.6 Mitarbeiterbindung: Motivation, Belohnung und was sonst noch wichtig ist	85
4.7 Mitarbeiterentwicklung: Weiterbildung und Förderung im Fokus	87
4.8 Selbstführung: Fachkraft oder Führungskraft? Tipps zur Entlastung und Fokussierung	90
 5. Der Hauptgang: Das richtige Marketing begeistert deine Gäste	 93
5.1 Gästeanalyse: Was du über deine Kunden wissen musst	95
5.2 Marketing-Strategie: Der Weg zur starken Positionierung.....	97
5.3 Trends im Blick: Bleibe am Puls der Zeit	100
5.4 Verzehranlässe: Warum deine Gäste zu dir kommen	103
5.5 Speisekarte, die verführt: Es ist mehr als eine Aufzählung	106
5.6 Pricing: Die Kunst der Preisgestaltung	108
5.7 Werbung, die wirkt: Von klassischer Außenwerbung über Social Media bis zu Guerilla-Marketing	111
5.8 Verkaufstechniken: Mit Methode und Standardisierung zu höheren Umsätzen	115
5.9 Branding: Vom Namen zur Marke	118

6. Qualität auf dem Teller:	
Produktion & Einkauf	123
6.1 Lieferantenauswahl: So findest du die besten Partner	125
6.2 Bestellverhalten und Warenkorb.....	129
6.3 Convenience und Frische: Die richtige Balance finden	131
6.4 Lagerung und Hygiene: Worauf du achten musst	134
7. Auf die Gangfolge achten:	
Mit Prozessmanagement zu mehr Effizienz	139
7.1 Abläufe optimieren: So stellst du deine Prozesse dar.....	141
7.2 Datenmanagement: Mit den richtigen Zahlen arbeiten	144
7.3 KI in der Gastronomie:	
Wie künstliche Intelligenz deinen Betrieb unterstützen kann...	147
8. Besser-Esser:	
Nachhaltigkeit ist mehr als nur ein Trend	149
8.1 Compliance: Rechtlich sauber und korrekt handeln	152
8.2 Die drei Dimensionen der Nachhaltigkeit	155
8.3 Ökologie: Umweltschutz in der Gastronomie.....	157
8.4 Sozial verantwortlich:	
Deine Verantwortung für Mitarbeiter und Gesellschaft	159
8.5 Governance:	
Unternehmensführung im Sinne der Nachhaltigkeit	161
8.6 Nachhaltigkeits-Kommunikation:	
Tu Gutes und sprich drüber	163
Literatur	167
Autor*innen	168