

## **Inhalt**

<b>1. Das Amuse-Bouche: Gastronomie als Geschäft verstehen .....</b>	<b>11</b>
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
<b>2. Der Aperitif: Gründen &amp; Wachsen in der Gastronomie .....</b>	<b>21</b>
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
<b>3. Die rechte Seite der Karte: Finanzen &amp; Zahlen auf stabilen Füßen .....</b>	<b>49</b>
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

## Inhalt

3.5	Kennzahlen & Controlling: Dein Kompass durch den Finanzdschungel .....	62
3.6	Investitionsrechnung: So prüfst du, ob sich deine Investitionen lohnen .....	65
<b>4.</b>	<b>Die Spezialität des Hauses: Mitarbeiter &amp; Führung.....</b>	<b>69</b>
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
<b>5.</b>	<b>Der Hauptgang: Das richtige Marketing begeistert deine Gäste .....</b>	<b>93</b>
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	Verzehrtranlässe: 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 Bons .....	115
5.9	Branding: Vom Namen zur Marke .....	118

<b>6. Qualität auf dem Teller: Produktion &amp; Einkauf .....</b>	<b>123</b>
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
<b>7. Auf die Gangfolge achten: Mit Prozessmanagement zu mehr Effizienz .....</b>	<b>139</b>
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
<b>8. Besser-Esser: Nachhaltigkeit ist mehr als nur ein Trend .....</b>	<b>149</b>
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 darüber .....	163
 Literatur .....	167
Autor*innen .....	168