

INHALT

Ein paar Worte vorab	6
Organisation der Buchhaltung	8
Soll- oder Ist-Buchhaltung?	8
Erlöskonten	10
Kontenkarten	14
Checkliste	18
Kostenkontrolle	19
Fixkosten	19
Variable Kosten	23
Checkliste	25
Preiskalkulation	26
Produktkalkulation	26
Monatliche Inventur	31
Deckungsbeitragsrechnung	32
Auswahl des geforderten Deckungsbeitrags	34
Ermittlung des Mindestdeckungsbeitrags	35
Kalkulation eines Events	39
Checkliste	41
Controlling	42
Wozu Controlling	42
Bestandteile des Controllings	42
Ziele setzen und definieren	43
Kosten einsparen – aber wie?	45
Planzahlen	46
Soll-Ist-Vergleich	51
Planzahlen auf den Tag genau	54
Berichtswesen	57
Checkliste	58
Betriebswirtschaftliche Kennzahlen	59
Wieso Kennzahlen, wenn es keine klaren Richtwerte gibt?	65
Liquiditätsplanung	68

Das Konzept zum Erfolg	72
Individuelle Profilierung	72
Die Anwendung der Kernfragen	95
Checkliste	96
Erlössteigerung	97
Aktiver Verkauf im Restaurant	97
Aktive Akquisition von Restaurantgästen	100
Aktiver Verkauf im Hotel	101
Checkliste	103
Events	103
Inhauswerbung	106
Checkliste	110
Kleine Tipps für gutes Plus	110
Checkliste	117
Mitarbeiter	118
Motivation	118
Faktoren des Handelns	118
Arten der Motivation	120
Methoden der Mitarbeitermotivation	123
Mitarbeiter gewinnen	127
Checkliste	129
Finanzierung.....	130
Voraussetzungen.....	130
Kreditarten.....	130
Vorgehensweise	132
Exkurs: Staatliche Förderungen	145
Exkurs: Bürgschaft	150
Checkliste	159
Sonst noch Fragen?	160
Wahl der Rechtsform.....	160
Pacht oder Eigentum?	166
Der Wille zum Erfolg.....	168
Der Blick von außen	169
Checkliste	171
Ein kurzes Wort zum Schluss.....	174