

INHALT

Teil 1

Strategie und Konzeption	6
Was ist DPV©	6
Wie lange muss ich DPV© machen?	7
Wo steht Ihr Betrieb?	8
Wo stehen Sie? Stellen Sie die richtigen Fragen!	10
Die richtigen Ziele finden und erreichen!.....	12
Chefaufgabe Zielbestimmung	14
Wie finden wir die „richtige“ Zukunft?.....	15
Von Utopien, Visionen und Zielen	16
So führen Ziele zum Erfolg	19
Die Konsequenz für uns	20
USP* – AAAA	27
So besinnen Sie sich auf Ihre Stärken	28
Erfolgswirte und ihre Strategien	29
Erfolgsbausteine in der täglichen Praxis	30
Warum scheitern Betriebe.....	47

Teil 2

Restaurantmarketing	50
Marketing mit der Speise- und Getränkekarte	50
Köpfchen statt Geldeinsatz	50
Von der „Zug-Kraft“ Ihrer Speisekarte.....	54
Konkrete Maßnahmen: Das Unternehmensziel bestimmen Sie!.....	58
Wie verkaufsstark ist Ihre Speisekarte?.....	65
Was sind Gewinner?	71
Wie profilieren Sie sich mit Ihrer Karte?	74
Wie überzeugend wirbt Ihre Karte?	76
Zu was animiert Ihre Karte?.....	78
Welche Animier-Elemente verwenden Sie?	79
Welcher Kartentyp ist der beste für Ihr Ziel?	79
Die fünf häufigsten und erfolgreichsten Kartentypen.....	80
Tipps für mehr Umsatz	86
Zusatzstoffe auf der Speisekarte	89

Teil 3

Betriebswirtschaft und Kalkulation	92
Autor: Uwe Ladwig	
Die Erlöse und Kosten strukturieren	94
Die betrieblichen Einnahmen	94
Die betrieblichen Kosten	95
Das Bruttoergebnis oder Betriebsergebnis 1	97
Das Nettoergebnis oder Betriebsergebnis 2	97
Weitere Informationen, die Sie für Kennzahlen brauchen	98
Kennzahlen eines gastronomischen Betriebs	99
Die wichtigsten operativen Kennzahlen	100
Die wichtigsten Formeln.....	107
Gemeinkostenzuschlag für die Kalkulation	110
Kalkulation von Speisen.....	111

Teil 4

Aktiver Verkauf im Restaurant.....	124
Aktiver Verkauf, aber richtig!	128
Welches Verhalten unterstützt den Verkauf?.....	135
Zusammenarbeit zwischen Service und Küche	137

Teil 5

Mitarbeiterführung und -motivation.....	150
Gebrauchsanweisung für den Chef	154
Einfache Möglichkeiten der Mitarbeitermotivation	163
Führungsstile	164
Freiraum schaffen durch Delegieren	169
Situatives Führen	170
Rekrutierung: Einstellungsfragen für den Service –	
Wie steht es um die Gast- und Serviceorientierung	176
Fragebogen zur Analyse Ihrer eigenen Führungsqualitäten	181
Quergedacht	185

Anhang.....	188
Cleveres Bücherbord	188
Cleverer Links.....	189
Auflösung Teamcheck	189
Die zentrale Frage für Unternehmer	190