

Word & Excel für Gastronomen

Word 2010 für Gastronomen	7
1 Grundlegende Programmfunktionen – Mise en place	8
2 Fotos und Grafiken – Hochzeitspaar und Küchenhierarchie	29
3 Bestuhlungspläne – Räume, Möbel & Ausstattung	49
4 Speise- und Menükarten – erstellen, bearbeiten, nutzen	78
5 Dienstpläne und Lieferscheine – Tabellen und Aufzählungen	114
6 Ihre Korrespondenz – Briefvorlagen, Serienbriefe, Newsletter	138
 Excel 2010 für Gastronomen	 189
1 Veranstaltungsabrechnung – Einführung und Formatierung	190
2 Umsatzübersicht – Funktionen und Bezüge	213
3 Kücheninventur – Große Tabellen organisieren	229
4 Wenn-Funktion – Provisionen und Formatierung	257
5 Diagramme – Analysieren und Präsentieren	282
6 Excel für Fortgeschrittene – Zeiten, SVerweis, Pivot, Teamarbeit	307
 Buchinhalte als kostenloses PDF	 349
Buch-CD	350

1 Grundlegende Programmfunktionen – Mise en place	8
1.1 Programmaufbau – wo finde ich was?.....	8
1.2 Schriftformatierung – es muss nicht immer Standard sein	11
1.3 Schattierung und Rahmen – erzeugen Sie Aufmerksamkeit	19
1.4 Seitengestaltung – hoch und quer, rechts und links	21
1.5 Ansicht und Zoom – nah und fern, groß und klein	24
1.6 Kopieren und Einfügen – Inhalte schnell übertragen	25
2 Fotos und Grafiken – Hochzeitspaar und Küchenhierarchie	29
2.1 Fotos einfügen und bearbeiten – schöne Bilder zum Text	29
2.2 Bildformatvorlagen – Hochzeitspaar in Form bringen.....	35
2.3 Textfluss – Verbindung von Bild und Text	37
2.4 ClipArt und WordArt – das kreative Styling	40
2.5 Organigramme und Diagramme – übersichtlich, aussagekräftig.....	43
3 Bestuhlungspläne – Räume, Möbel & Ausstattung	49
3.1 Bankettraum – bitte Platz nehmen.....	50
3.2 Bestuhlungsformen und Mobiliar – mit einem Möbellager ein Klacks	71
3.3 Fortgeschrittene Techniken – Maßstab, Skizzen und Ausrichtung	74
4 Speise- und Menükarten – erstellen, bearbeiten, nutzen	78
4.1 Tabulatoren – keine kurvigen Preislisten mehr.....	78
4.2 Kopf- und Fußzeilen – Speisekarten mit Logos und Adresse	86
4.3 Menükarten – einfaches Ausrichten mit Spalten	93
4.4 Tischaufsteller – aktuelle Angebote für Ihre Gäste.....	104
5 Dienstpläne und Lieferscheine - Tabellen und Aufzählungen	114
5.1 Vordruck für den Dienstplan – mit Tabelle wird er übersichtlicher	114
5.2 Lieferscheine und Veranstaltungsübersichten – Rahmen und Farben.....	121
5.3 Aufzählung und Nummerierung – Stück- und Packlisten schnell erstellt	131
6 Ihre Korrespondenz - Briefvorlagen, Serienbriefe, Newsletter	138
6.1 Briefvorlage Din 5008 – Empfänger richtig platziert	138
6.2 Eigenes Briefpapier erstellen	151
6.3 Word-Dokumente in PDF-Dokumente umwandeln.....	160
6.4 Serienbriefe – einer für alle.....	165
6.5 E-Mail-Newsletter – machen Sie auf sich aufmerksam	182

Excel 2010 für Gastronomen

1 Veranstaltungsabrechnung – Einführung und Formatierung	190
1.1 Programmaufbau – wo finde ich was?	190
1.2 Rechnen mit Excel	194
1.3 Zellformatierung – schick soll es sein!	197
1.4 Tabellenstruktur – Zellen einfügen, löschen und anpassen	204
1.5 Ausrichtung und Rahmen – Gestaltung Dienstplan	207
2 Umsatzübersicht – Funktionen und Bezüge	213
2.1 Ausfüllfunktion – die intelligente Ecke hilft	213
2.2 F&B Umsatz – Summe, Max, Min, Mittelwert	216
2.3 Prozentrechnung – die Anteile stimmen	220
2.4 Nicht bewegen – absolute und teilabsolute Bezüge	222
2.5 Tabellenübergreifende Bezüge – Inventurübersicht	226
3 Kücheninventur – Große Tabellen organisieren	229
3.1 Bewegung und Zoom	229
3.2 Sortieren, Filtern, Gruppierung, Suchen und Ersetzen	231
3.3 Layout – Tabellenblätter, Fixierung, Kopf- und Fußzeile	239
4 Wenn-Funktion – Provisionen und Formatierung	257
4.1 Wenn-Funktion	257
4.2 ZählenWenn und SummeWenn	267
4.3 Bedingte Formatierung	273
5 Diagramme – Analysieren und Präsentieren	282
5.1 Einfügen von Diagrammen	282
5.2 Diagramme bearbeiten	284
5.3 Sonderfälle	297
6 Excel für Fortgeschrittene – Zeiten, SVerweis, Pivot, Teamarbeit	307
6.1 Berechnung von Arbeitszeiten und Aushilfslöhnen	307
6.2 SVerweis	317
6.3 Konsolidieren: Zusammenführung von Tabellen und Werten	329
6.4 Pivot Table	332
6.5 Teamarbeit	337
6.6 Zusammenarbeit mit Word	345
Stichwortverzeichnis	347