

# INHALT

Willkommen! .....	4
Über dieses Buch .....	6
<b>Unternehmensführung . . . . .</b>	<b>9</b>
Wichtige Felder der Unternehmensführung .....	11
Open your Mind .....	12
Start-up in der Gastronomie .....	34
Gute Unternehmensführung ist ein Muss .....	40
<b>Der Businessplan, die Grundlage für Ihren Erfolg . . . . .</b>	<b>41</b>
Ein Königreich für einen Plan .....	43
Controlling .....	47
Gründungsplanung .....	69
Planen Sie Ihren Start gründlich .....	77
<b>Mitarbeitermanagement . . . . .</b>	<b>79</b>
You never walk alone! .....	81
Mitarbeiter führen und coachen .....	84
Fachkräftemangel und Nachwuchsförderung .....	87
Zufriedene Mitarbeiter sind Gold wert .....	91
<b>Die Symphonie von Gast und Angebot . . .</b>	<b>93</b>
Feelgood to go .....	95
Das Angebot muss stimmig sein .....	99
Gute Atmosphäre, gute Gäste .....	102

<b>Zeitgemäßes Marketing . . . . .</b>	<b>103</b>
Gäste informieren und gewinnen. . . . .	105
Klassische Öffentlichkeitsarbeit . . . . .	114
Networking . . . . .	116
<b>Trends und Zukunftschancen . . . . .</b>	<b>117</b>
Klein aber fein. . . . .	119
Die neue Regionalität heißt Lokalität . . . . .	119
Allroundgastronomie ist out, Spezialisierung ist in . . . . .	120
Vom Sterben der Sternerestaurants . . . . .	120
Craft, die neue Lust am Bier. . . . .	121
Health Food. . . . .	122
Vom Umgang mit der Tonne . . . . .	122
Gastronomie der Zukunft . . . . .	123
Franchising mit neuen Ideen ist Trend. . . . .	127
Franchise ist Trend . . . . .	131
<b>Weiterdenken . . . . .</b>	<b>133</b>
Am Ball bleiben. . . . .	135
Auf ein letztes Wort. . . . .	141
Über den Autor . . . . .	143