

# Word & Excel für Gastronomen

<b>Word 2013 für Gastronomen</b>	<b>7</b>
1 Grundlegende Programmfunctionen – Mise en place	8
2 Fotos und Grafiken – Hochzeitspaar und Küchenhierarchie	29
3 Bestuhlungspläne – Räume, Möbel & Ausstattung	54
4 Speise- und Menükarten – erstellen, bearbeiten, nutzen	84
5 Dienstpläne und Lieferscheine – Tabellen und Aufzählungen	120
6 Ihre Korrespondenz – Briefvorlagen, Serienbriefe, Newsletter	144
<b>Excel 2013 für Gastronomen</b>	<b>193</b>
1 Veranstaltungsabrechnung – Einführung und Formatierung	194
2 Umsatzübersicht – Funktionen und Bezüge	217
3 Kücheninventur – Große Tabellen organisieren	233
4 Wenn-Funktion – Provisionen und Formatierung	259
5 Diagramme – Analysieren und Präsentieren	285
6 Excel für Fortgeschrittene – Zeiten, SVerweis, Pivot, Teamarbeit	319
<b>Buchinhalte als kostenloses PDF</b>	<b>362</b>
<b>Buchdateien</b>	<b>363</b>