

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
Buchdateien	350