

# Word & Excel für Gastronomen

<b>Word 2010 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	49
4 Speise- und Menükarten – erstellen, bearbeiten, nutzen	78
5 Dienstpläne und Lieferscheine – Tabellen und Aufzählungen	114
6 Ihre Korrespondenz – Briefvorlagen, Serienbriefe, Newsletter	138
<b>Excel 2010 für Gastronomen</b>	<b>189</b>
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
<b>Buchinhalte als kostenloses PDF</b>	<b>349</b>
<b>Buchdateien</b>	<b>350</b>