

INHALT

Seite 7 WARUM WIR DIESES BUCH GESCHRIEBEN HABEN

Seite 15 SELBST UND STÄNDIG – ES IST GANZ ANDERS,
ALS ES AUSSIEHT

Seite 29 GUTES VERBESSERN, NEUES MÖGLICH MACHEN!
WOHIN GEHT DIE REISE?

Seite 47 BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE GRUNDLAGEN FÜR KÖCHE

Seite 69 ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Seite 95 HEUTE PUTZ ICH, MORGEN KOCH ICH! SAUBERKEIT
IST KEINE ZIER

Seite 111 MAN BAUT NUR EINMAL UM – DANN ABER RICHTIG

Seite 135 DER BESONDERE GAST – DER SERVICE IST ENTSCHEIDEND

Seite 153 PFLEGE DEINE MITARBEITER

Seite 175 PERSÖNLICHKEITSORIENTIERTE FÜHRUNG UND MOTIVATION

Seite 193 SPITZENLEISTUNGEN – WIE KÖNNEN WIR TÄGLICH
DIE STERNE VOM HIMMEL HOLEN?

Seite 200 Die Checklisten

Seite 203 Zu guter Letzt

Seite 209 Die Autoren

Seite 215 Bildnachweis

Seite 216 Impressum