



## Gastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden

*Axel Gruner, Burkhard von Freyberg, Moritz Euchner*

 **Download**

 **Online Lesen**

**Gastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden** Axel Gruner, Burkhard von Freyberg, Moritz Euchner

 [Download](#) Gastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen ...pdf

 [Online Lesen](#) Gastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfall ...pdf

# **Gastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden**

*Axel Gruner, Burkhard von Freyberg, Moritz Euchner*

**Gastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden** Axel Gruner, Burkhard von Freyberg, Moritz Euchner

## **Downloaden und kostenlos lesen Gastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden Axel Gruner, Burkhard von Freyberg, Moritz Euchner**

---

200 Seiten

### Kurzbeschreibung

Der Einstieg in die Gastronomie aber auch das Betreiben eines etablierten Restaurants ist nicht so einfach, wie oft vermutet wird. Mit ein Bier zapfen und ein Schnitzel braten ist es leider nicht getan.

Unternehmensgründer sollten vor dem Einstieg mehrere Jahre Berufspraxis gesammelt und so viel Kapital auf der Seite haben, dass sie mindestens zwei Jahre ohne Betriebseinnahmen auskommen können. Aber auch wenn dies der Fall ist, dürfen sich die Existenzgründer keine größeren unternehmerischen Fehler leisten, denn die Statistik besagt, dass mehr als die Hälfte der Neu-Gastronomen nach weniger als zwei Jahren schließen müssen. Zurück bleiben dann meist nur hohe Schulden und die Erfahrung des Scheiterns.

Dieses Buch zeigt auf, wie unnötige Kosten vermieden sowie Umsatzchancen genutzt werden können. Zudem dienen wertvolle Praxistipps erfolgreicher Gastronomen der Veranschaulichung. Diese Impulse sollen in besonderem Maße auch angehende Gastgeber dabei unterstützen, entsprechende Handlungsempfehlungen im Betrieb umzusetzen. Durch die Orientierung am Produktlebenszyklus einer Unternehmung werden sie von den Anfängen über die Revitalisierung bis zur potenziellen Schließung eines Betriebes begleitet. Dies soll je nach individueller Phase des Betriebes aufzeigen, welche Optimierungsmaßnahmen jeweils ergriffen werden können. Über den Autor und weitere Mitwirkende Prof. Dr. Axel Gruner, gelernter Koch, staatl. gepr. Hotelbetriebswirt und Dipl.-Betriebswirt hat seit November 2004 eine Professur für Hospitality Management an der Hochschule München, Fakultät für Tourismus inne. Er verfügt über langjährige operative Erfahrung in der internationalen Hotellerie (u. a. Maritim Golf- & Sporthotel, Timmendorfer Strand; Hotel Europe, Killarney (Irland); Hyatt Regency Grand Cayman (British West Indies); Brenners Parkhotel, Baden-Baden; Hotel Océano, Teneriffa (Spanien) sowie als Unternehmensberater, Coach, Trainer, Dozent und Aufsichtsratsvorsitzender des Rhön Park Hotel Resorts. Mit seinem Unternehmen [tourism consulting & training] hat er sich auf die Begleitung von Erneuerungs- bzw. Innovationsprozessen erlebnisorientierter Dienstleistungen spezialisiert. Axel Gruner ist u. a. (Mit-)Herausgeber und Autor der Bücher »Management- Lexikon Hotellerie & Gastronomie« (2008), »Management-Ausbildung in der Hotellerie« (2010), »ErfolgReich in der Privathotellerie« (2012), »Hotelmanagement« (2013), »Erlebnisse schaffen in Hotellerie & Gastronomie « (2014) und »Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor in Hotellerie & Gastronomie « (2015). Das betriebswirtschaftliche Studium absolvierte er an der Universität für Wirtschaft und Politik Hamburg sowie der Universidad de Alicante (Spanien). Die Promotion zum Dr. rer. soc. oec. erfolgte in Kooperation mit der Steigenberger Hotels AG sowie der Choice Hotels Germany GmbH am Zentrum für Tourismus und Dienstleistungswirtschaft der Leopold-Franzens- Universität Innsbruck (Österreich) mit einer umfassenden Arbeit über die Markenloyalität in der Hotellerie.

Prof. Dr. Burkhard von Freyberg, gelernter Hotelfachmann, Dipl.-Kaufmann ist geschäftsführender Gesellschafter des auf die Individualhotellerie spezialisierten Beratungsunternehmens Zarges von Freyberg Hotel Consulting. In dieser Funktion ist er sowohl in der Projektierung von neuen Hotelvorhaben als auch in Optimierungsprozessen in namhaften Hotelbetrieben im deutschsprachigen Raum involviert. Seit März 2009 hat er eine Professur für Hospitality Management an der Fakultät für Tourismus der Hochschule München inne. Vor der Gründung des eigenen Unternehmens war er mitunter mehrere Jahre bei der Treugast Solutions Group als Seniorberater tätig. Burkhard von Freyberg studierte Betriebswirtschaft an der Ludwig-Maximilians-Universität (München), Universität

Die Welt der Hotellerie entdeckte Moritz Euchner auf seiner Weltreise, bei der er seine Faszination für berühmte Hotels, Bars und Restaurants aus unmittelbarer Nähe kennenlernen konnte. Erste Eindrücke der

Gastronomie und Hotellerie gewann er durch Eventcaterings, die er für »Käfer« in ganz Europa durchführte sowie durch ein Praktikum im 5-Sterne-Hotel »Hôtel Des Trois Couronnes« in Vevey am Genfer See. Es folgte eine Ausbildung zum Restaurantfachmann im 5-Sterne-Hotel »Bayerischer Hof« in München. Durch Tätigkeiten bei der Kette »Le Pain Quotidien« und der »Goldenen Bar« im Museum Haus der Kunst, bei denen er jeweils auch die Eröffnung mitgestaltete, erlangte er Einblicke in die System- und Individualgastronomie. Anschließend absolvierte er ein Studium an der Hochschule München im Studiengang Tourismusmanagement. Währenddessen war er zudem als Foodscout und Prozessmanager beim Münchner Start-Up »Foodiesquare«

Download and Read Online Gastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden Axel Gruner, Burkhard von Freyberg, Moritz Euchner #ZAMYD3URBFS

Lesen Sie Gastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden von Axel Gruner, Burkhard von Freyberg, Moritz Euchner für online ebookGastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden von Axel Gruner, Burkhard von Freyberg, Moritz Euchner Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Gastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden von Axel Gruner, Burkhard von Freyberg, Moritz Euchner Bücher online zu lesen. Online Gastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden von Axel Gruner, Burkhard von Freyberg, Moritz Euchner ebook PDF herunterladenGastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden von Axel Gruner, Burkhard von Freyberg, Moritz Euchner DocGastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden von Axel Gruner, Burkhard von Freyberg, Moritz Euchner MobipocketGastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden von Axel Gruner, Burkhard von Freyberg, Moritz Euchner EPub