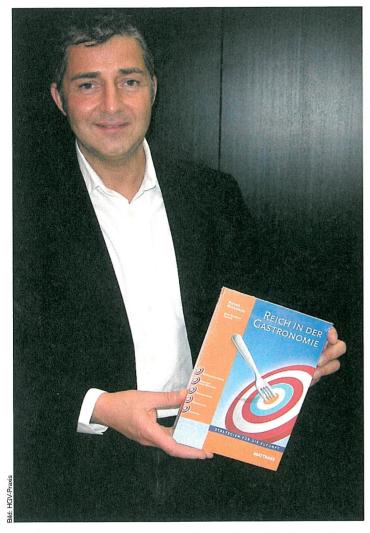
Die professionelle Arbeitsweise

Worauf Erfolge in der Branche basieren

Das Buch "Reich in der Gastronomie" widmet sich nicht nur dem materiellen Erfolg, sondern legt 15 Faktoren vor, nach denen moderne Gastronomie funktionieren muss.



Unternehmer, Trendscout und Buchautor Pierre Nierhaus präsentiert das neueste Gemeinschaftswerk "Reich in der Gastronomie".

"Dem Geld darf man nicht nachlaufen, sondern man muss ihm entgegenkommen." schöne Spruch stammt angeblich vom Tanker-Milliardär Aristoteles Onassis. Pierre Nierhaus und Jean-Georges Ploner stellen dieses Bonmot ihrem neuen Buch voran. "Reich in der Gastronomie" lautet der provokante Titel des umfangreichen Werkes, dessen Inhalt weit über die üblichen Ratgeber hinausgeht.

Was jetzt nicht wundern darf, sind die Autoren doch ausgewiesene Profis. Nierhaus hat sich als Gastronom mit 15 durchwegs erfolgreichen Lokalen ebenso seine Sporen verdient wie als Berater, Trendexperte und Autor. Die von Nierhaus organsierten Informationsreisen in die Trendstädte der Welt sind für die Teilnehmer immer wieder Basis für umsetzbare Ideen und Anregun-

Jean-George Ploner ist Hotelund Gastronomie-Profi und erfolgreicher Trainer und Berater. Mit Pencom Ploner Partner führt er das amerikanische Mitarbeitertrainingsprogramm "Service that sells" im deutschsprachigen Markt ein.

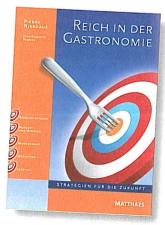
Wenn sich diese zwei Profis zusammentun, dann muss ein funktionierendes Buch herauskommen. Die Autoren teilten sich die Arbeit in ihre Fachgebiete. So bestreitet Nierhaus Themen wie Erfolgsfaktoren, Marketing. Konzeption oder Einrichtung, während Ploner sich um Mitarbeiterführung, Service und die Arbeit am Gast kümmert.

Es ist ein 270 Seiten starkes Buch geworden, in dem - beginnend vom Entschluss, sich als Gastronom selbstständig zu machen, bis hin zum Umgang mit Architekten - kein Aspekt ausgelassen wird. Das Spiel mit der Presse wird ebenso beschrieben wie die optimale Gestaltung des Angebotes oder die Wahl des richtigen Standortes. Zahlreiche Konzeptbeispiele, von Nierhaus und Ploner in unzähligen Reisen in aller Welt zusammengetragen, finden sich lose eingestreut, dazu Interviews mit erfolgreichen Gastronomieunternehmern, wie etwa dem amerikanischen Konzeptpapst Richard Melman (www. leye.com), weiten den Blick über den Tellerrand.

Damit nicht genug. Den Autoren ist es ein großes Anliegen, auch das persönliche Befinden der Unternehmer zu verbessern. Nierhaus: "Um in der Gastronomie erfolgreich zu sein, muss auch das familiäre und gesellschaftliche Umfeld stimmen. Nur wer in sich ruht und selbst gut organisiert ist, kann erfolgreich einen oder mehrere Betriebe führen." Daher finden sich folgerichtig in dem Buch auch viele Tipps und Anregungen zum persönlichen Zeitmanagement, zur effektiven Selbstorganisation und zum optimalen Einsatz der Mitarbeiter. Frei nach dem Rockefeller-Motto: "Wer den ganzen Tag arbeitet, hat keine Zeit, Geld zu verdienen."

Und darum geht es schließlich auch in der Gastronomie. Das Buch lässt keinen Zweifel an der Tatsache, dass ein Gastronom trotz aller Visionen und Träume, die er auch haben soll, ein Unternehmer ist, dessen Hauptaufgabe das Verdienen von Geld ist. Es stellt sich nur die Frage, wie dies erreicht wird. Und dazu bietet "Reich werden in der Gastronomie" jede Menge Lernstoff.

Das klingt trocken, ist es in diesem Fall aber nicht. Den Autoren ist es gelungen, trotz der Faktenfülle und der durchaus gegebenen Ernsthaftigkeit des Themas, den Ton locker und easy zu halten. Herausgekommen ist ein leicht lesbares Werk mit Tiefgang. Deswegen ist es nicht nur Brancheneinsteigern zu empfehlen, auch "alte Hasen" finden hier viel Wissens- und vor allem Bemerkenswertes.



Pierre Nierhaus/Jean-Georges Ploner: Reich in der Gastronomie. Matthaes Verlag, Stuttgart. Format 17 x 24 cm, 271 Seiten mit vielen 4-Farbbildern, 29,90 Euro. ISBN: 978-3-87515-022-3