Buchtipp

Reich in der Gastronomie

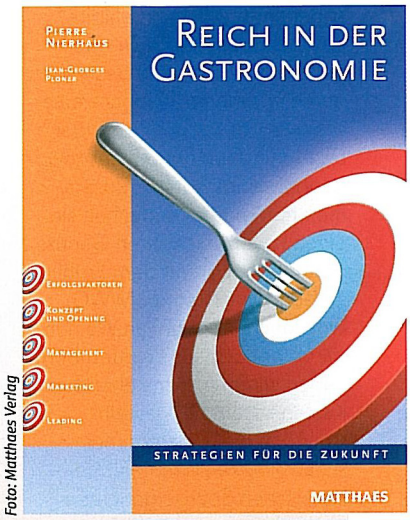

Foto: Matthaes Verlag

Dieses Thema dürfte jeden Wirt brennend interessieren. „Unser neues Buch „Reich in der der Gastronomie" beschert seinen Lesern aber keinen Lottogewinn, sondern vielmehr die Einsicht, dass man Profitdenken nie außer Acht lassen darf", so Autor Pierre Nierhaus, der das Buch gemeinsam mit Jean Ploner geschrieben hat. „Wichtig ist aber auch die Erkenntnis, dass sich Erfolg, Profit, Fairness und Menschlichkeit nicht ausschließen – sondern zusammengehören."

Die beiden Gastro-Profis haben ihr 270seitiges, reich bebildertes Buch den wichtigen „Soft Facts" in der Gastronomie – also Konzept, (Selbst-) Management, Marketing, Servicekultur, Menschen (Crew und Gäste) – gewidmet. Nierhaus und Ploner zeigen dabei Wege auf, wie Strategien für eine langfristig gesicherte Zukunft entwickelt werden können und beschreiben 15 Erfolgsfaktoren. Zahlreiche Beispiele erfolgreicher Gastro-Konzepte aus Deutschland, Europa und der ganzen Welt belegen dies. Das Buch richtet sich sowohl an etablierte Gastronomen als auch an Existenzgründer und Investoren. Die beiden Autoren wissen, wovon sie reden. Pierre Nierhaus ist Gastronom, Berater und Trendexperte. In seiner Laufbahn hat der gebürtige Düsseldorfer 15 Betriebe allein und mit Partnern geführt. Mit seinem 1982 gegründeten Consultingbüro entwickelte er über hundert Gastro-Konzepte. Jean-Georges Ploner ist erfolgreicher Trainer, Berater und Trendexperte. Seit 1998 ist er geschäftsführender Gesellschafter von Pencom Ploner Partner. Das Leistungsspektrum seines Unternehmens umfasst Service Management, Training, Beratung, Konzeptentwicklung und Gastroexpeditionen.

Erschienen ist „Reich in der Gastronomie" im Stuttgarter Matthaes Verlag (ISBN: 978-3-87515-022-3).