

Zukunftssicher navigieren



„Gemeinschaftsgastronomie professionell steuern“ heißt das neue Handbuch, das aktuell im Behr's Verlag erschienen ist. Herausgeber ist der Verband der Fachplaner Gastronomie ? Hotellerie ? Gemeinschaftsverpflegung (VdF), der auch den Großteil des Autorenteam stellt.

„Die Branche ist in Bewegung, die Anforderungen steigen, die Beschäftigtenstruktur verändert sich. Deshalb braucht es ein lebendiges Praxishandbuch, das hilft mit den Veränderungen in der Gemeinschaftsgastronomie Schritt zu halten“, so Hans-Peter Nollmann, stellvertretender Vorsitzender des VdF, Sprecher des Vorstandes und Mitautor. Das Handbuch ist als Ringbuch angelegt und kann so einfach aktualisiert oder erweitert werden. Es richtet sich an Küchen- und Wirtschaftsleiter sowie andere Führungskräfte in der Gemeinschaftsgastronomie, die kleinere Systemanpassungen in ihrem Betrieb oder einen ganzen Systemwechsel verantworten. Mit aktuellen Erfolgsstorys, zahlreichen Checklisten und handfestem Planungs- und Management-Knowhow bietet dieses Praxishandbuch eine Grundlage, um den Betrieb sicher und erfolgreich zu führen.

Zu bestellen ist das Praxishandbuch beim Behr's Verlag oder bei Lehmanns Media zum Preis von 101,13 Euro. Aktualisierungen und Ergänzungen kosten zwischen 60 und 80 Euro. Das Handbuch wird zudem als Online-Version zum Preis von 414 Euro angeboten. Die Online-Version beinhaltet eine Einzelplatzlizenz für zwölf Monate inklusive aller Updates.