

(Mobile book) Gastro-Coaching: Existenzgrnder

Gastro-Coaching: Existenzgrnder

Von Books on Demand

*DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub*



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #174479 in BcherVerffentlicht am: 2016-06-08Abmessungen: 7.99 x .20b x 5.00l, .10 Pfund Einband: Taschenbuch96 Seiten | File size: 28.Mb

Von Books on Demand : Gastro-Coaching: Existenzgrnder before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Gastro-Coaching: Existenzgrnder:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
EmpfehlenswertVon elpresidenteVorneweg: Dieses Buch hat sich fr mich gelohnt, ich habe es an einemAbend

durchgelesen und mir danach das zweite Buch von Herrn Vrdoljak auf den Kindle geladen. Themen sind u.a.: Anlaufphase, Finanzierung, Checkliste, Markt, Preisgestaltung Personal und Marketing. Auch wenn man schon ein bestehendes Gastronomie-Gewerbe lernt man hier dazu und bekommt wertvolle Anregungen. 0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ernsthaft...?!?! Von Kunde Habe mir das Buch gekauft, da mich - als Neu-Gastronom - der Titel interessiert hat. Dieses Buch ist leider vllig unbrauchbar. Die 10 Tipps sind oberflächlich, hochgradig banal und ohne jegliche Praxistauglichkeit. Die "praxisnahen Antworten und umsetzbaren Tipps" befinden sich etwa auf folgendem Niveau: Fertigen Sie eine Checkliste an, damit Ihnen nichts durch die Lappen geht.... Bravo, vielen Dank!ber vieles kann man ja streiten, aber hier wird gesagt, dass es sich um die zehn grten Fehler handelt. Das Thema Wareneinsatz wird beispielsweise behauptet nicht behandelt. Hierbei handelt es sich immerhin um einen der Hauptkostentreiber in der Gastronomie. Lediglich der Rat wird gegeben, dass der Trend hin zum Target Costing geht. Falls der Leser nicht wei was das ist, mge er sich bitte professionelle Untersttzung suchen....Hingegen wird an mehreren Stellen auf das eigene Beratungsunternehmen verwiesen, um diverse Probleme zu lsen. Ernsthaft?! Ich muss es leider in aller Deutlichkeit sagen, dieses "Buch" ist ein absoluter Witz! Innerhalb von 15 Minuten hat man die paar Seiten durch und ich kann mir auch nicht vorstellen, dass das Schreiben dieses Buches lnger gedauert hat! Nicht mal geschenkt zu empfehlen! 2 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schwach Von Sandra Koberstein Habe mir das Buch aufgrund der positiven Rezension gekauft. Dummerweise habe ich vorher nicht gesehen, dass dieses "Buch" nur 36 Seiten hat (mein Fehler). Die Tipps sind sicherlich ok und ggfs. auch hilfreich, allerdings auf ein absolutes Minimum runtergekrzt kein Wunder, dass mein Rezensions-Vorgnger es "an einem Abend durchgelesen" hat. Meiner Meinung nach ein gutgemeinter Ansatz, allerdings zu drftig da viel zu kurz. Dafr knapp 10,- zu zahlen ist deutlich berteuert, daher: Besser nicht kaufen!

Kurzbeschreibung Gastwirt zu sein, ist ein Fulltime-Job oder vielmehr eine Berufung. Wer in der Gastronomiebranche langfristig erfolgreich sein will, sollte nicht nur seine Gste kennen, sondern alle Facetten dieses wundervollen Geschfts. Bei diesem Buch handelt es sich weder um ein Orakel noch um eine wissenschaftliche Studie. Es soll Ihr Ratgeber und ntzlicher Begleiter sein. In ihm sind praktische Erfahrungswerte sowie handfeste und vor allem umsetzbare Fakten und Tipps zusammengetragen. Wie viel Sie davon bercksichtigen, bleibt natrlich allein Ihnen berlassen ebenso wie der Erfolg, den ich Ihnen selbstverstndlich von Herzen wnsche. "VOM GASTRONOM FR GASTRONOMEN ist das Motto, unter dem Pero Vrdoljak sein wertvolles Wissen in Bchern, Workshops und Seminaren weitergibt. Neben diesem Booklet ist ein weiterer Ratgeber unter dem Titel Basics Essentials erhltlich. Derzeit arbeitet Pero Vrdoljak an der kompakten Version seines Praxishandbuchs zum Thema GASTRO-COACHING. Alle Bcher und Projekte haben dabei eines gemeinsam, sie sind: PRAXISNAH + VERSTNDLICH + UMSETZBAR.ber den Autor und weitere Mitwirkende Pero Vrdoljak: Pero Vrdoljak wurde 1966 geboren. Der gelernte Hotelfachmann bernahm bereits in jungen Jahren das elterliche Restaurant. Weitere Projekte folgten, die nach seiner COURAGING-Methode erfolgreich gefhrt wurden. Seit mehr als 25 Jahren arbeitet er in der Gastronomie und kennt die Branche mit all ihren Licht- und Schattenseiten.