



Reich in der Gastronomie

Komisch – Fred hat doch kürzlich erst beim Stammtisch „Im goldenen Hecht“ genau das Gegenteil gehört. Herr Rollmops berichtete, dass die Gastrobäcker Lachs, Forelle und Thunfisch fast vor der Pleite stehen. Reich in der Gastronomie, geht das überhaupt?

Welcher Bäcker träumt nicht von einem gut laufenden Geschäft, das genug Gewinn erwirtschaftet, um sich viele Wünsche zu erfüllen? Auch Fred kann sich mit diesem Gedanken anfreunden.

Doch häufig hat man keine Zeit und Lust sich in seiner knappen Freizeit Gedanken über neue Konzepte zu machen. So wie es momentan läuft, ist es doch ausreichend, denken viele. Doch Stillstand bedeutet oft Rückschritt. Deshalb ist es von großer Bedeutung, dass der Gastrobäcker seine Kon-

zepte optimiert und sich der Zeit und den Trends anpasst. Ideen fallen nur nicht einfach vom Himmel. Die müssen erarbeitet werden. Fred überlegt also, wie er den Gastrobäckern Lachs, Forelle und Thunfisch helfen kann. Neue Konzepte müssen her und das schnell. Welche Faktoren, welches Konzept oder aber wie ein funktionierendes Management den Betrieb zum Erfolg bringen kann, erklären die Autoren Pierre Nierhaus und Jean-Georges Ploner in ihrem Ratgeber „Reich in der Gastronomie.“