

Weil reich werden, kann jeder

Die beiden Unternehmensberater Pierre Nierhaus und Jean-Georges Ploner haben ein praxisnahes Handbuch geschrieben, das weit mehr hält, als der ambitionierte Titel schon verspricht



Die beiden Autoren Pierre Nierhaus und Jean-Georges Ploner sind erfolgreiche Berater und Buchautoren. Dass beide auch selbst Gastro-Erfahrung haben, spürt man auf jeder Seite

Wie komme ich in der Gastronomie schnell und sicher zu viel Geld, ohne mich dafür anstrengen zu müssen? Leider, auf diese Frage bietet auch das neue Fachbuch „Reich in der Gastronomie“ der beiden Unternehmensberater Pierre Nierhaus und Jean-Georges Ploner keine Antwort.

Es gibt wohl auch keine. Dennoch ist der Titel „Reich in der Gastronomie“ durchaus ernst gemeint, wie die beiden Autoren der ÖGZ beim Interview in Frankfurt erzählen. „Reichtum ist ja immer ein relativer Begriff und bedeutet für jeden Menschen etwas anderes. Trotzdem, auch wenn uns unsere Arbeit hoffentlich auch Spaß macht, so geht es im Beruf schlussendlich ums Geldverdienen. Für einen Unternehmer gilt das sogar noch mehr als für einen Angestellten, denn nur ein ertragskräftiges Unternehmen wird dauerhaft bestehen“, erklärte Pierre Nierhaus.

Deshalb widmet sich das schlüssig strukturierte Buch den 15 Erfolgsfaktoren für erfolgreiche Gastronomen, die für alle Betriebstypen gleich sind.

„Die Gastronomie ist eine Branche, in der sich alles um Menschen dreht, weil es dabei unmittelbar um die Befriedigung menschlicher Bedürfnisse geht. Zweitens ist die Gastronomie eine sehr personalintensive Branche. Das Thema Mitarbeiterführung ist praktisch für jeden Gastronomie-Betrieb ein zentraler Schlüssel zum Erfolg“, meint Jean-Georges Ploner.

Ergänzende Kompetenzen

Die beiden haben zwar ihre eigenen Unternehmen, arbeiten aber unter anderem bei Buchprojekten immer wieder gerne zusammen. Nierhaus kommt ursprünglich aus dem Film-Marketing und führt bis heute quasi „nebenher“ mehrere Betriebe im Bereich der „Unterhaltungsgastronomie“.

Neben seiner Vortrags- und Autorentätigkeit hat sich Nierhaus in den vergangenen Jahren auch als Gastronomie-Coach einen Namen gemacht.

Jean-Georges Ploner hat an der Hotelfachschule Heidelberg Betriebswirt gelernt und zuerst in der Ketten-Hotellerie und danach in der Systemgastronomie gearbeitet. 1994 machte sich Ploner als Berater selbstständig und gründete das Unternehmen Pencom. Er ist auf die Bereiche Training, Service-Management und Beratung sowie Konzeptentwicklung spezialisiert.

Was die beiden Autoren eint, ist die große Leidenschaft für das Erspähen neuer internationaler Trends, denen sie auf gemeinsam organisierten Trendtours auf der Spur sind. Dabei werden regelmäßig Destinationen wie Kiew, New York, Shanghai, Las Vegas, Miami, Paris oder London erkundet.

Womit wir wieder beim Buch

„Reich in der Gastronomie“ angeht. Eines der großen Stärken des Werks ist es, dass es mit zahlreichen Bildern diverser Reisen illustriert ist, die auf einen Blick veranschaulichen, worum es den Autoren geht. So ist dieses „Theoriebuch“ trotz seiner fachlichen Kompetenz und inhaltlichen Tiefe sehr einfach und vor allem unterhaltsam zu lesen. Themen wie Guerilla-Marketing werden nicht nur beschrieben, die dazu gehörigen Illustrationen lassen einen schmunzeln, und veranschaulichen deutlich, worauf es ankommt.

„Wir wollen nicht mit erhobenem Zeigefinger belehren. Schließlich sind unsere Leser Unternehmer, die wissen, was sie tun. Wir wollen ihnen mit unserem Buch hilfreiche Inputs geben, wie sie ihr Unternehmen noch profitabler führen können“, so Nierhaus. „Das Buch soll Gastronomen dabei helfen, über ihr Tun kritisch nachzudenken, damit sie eigene Verbesserungspotenziale erkennen und noch erfolgreicher werden können“, ergänzt Ploner.

www.pencom-deutschland.de
www.nierhaus.com
WOLFGANG SCHEDELBERGER

Schwan
WIR SCHAFFEN ERFOLGSLOKALE

Schwan Gastronomieeinrichtungen GmbH
Planung & Einrichtung für Gastronomie & Hotellerie
Gmundner Strasse 20, A-4850 Schwaneck
Tel. +43(0)7673/6622-0, Fax +43(0)7673/6620-19
office@schwan.at

www.schwan.at

Buchtipps

REICH IN DER GASTRONOMIE

Reich in der Gastronomie; Ein Muss für jeden, der Innovation und Strategien sucht, um die Chancen der Zukunft für sich und sein Unternehmen zu nutzen. Zahlreiche Grafiken, Kästen und zahlreiche Fotos machen das Buch trotz seiner fachlichen Tiefe zu einer leichten Lektüre. 271 Seiten, ISBN 978-3-87515-022-3; 29,00 €, im Buchhandel oder direkt bei: www.matthaes.de/buchshop

7 Tage HP ab € 474,-

SCHENNA HOTEL Resort

Zur Apfelbaumblüte nach Südtirol - Ihr Urlaubsparadies in Schenna, dem Logenplatz von Meran.

www.schennaresort.com . Hotline +39 0473 230 760