



Titel, Autor : „Willst Du die totale Pleite“? - Andreas J.H. Hein
ISBN : 3980922103
Ausstattung : 123 Seiten, kartoniert
Verlag : Heinrich Hein Verlag München
VK Preis : € 19,80

Rezension: Willst Du die totale Pleite?

FACHHOCHSCHULE MÜNCHEN:

„Auf eigenen Erfahrungen basierende, sofort in die Praxis umsetzbare Tipps helfen potentiellen Jungunternehmern und gestandenen Gastronomen, Fehler zu vermeiden und ihre Unternehmensführung effektiver zu gestalten. – Die Praxisorientierung mit klaren Hinweisen für die Umsetzbarkeit machen das Buch zu einem Erfolgsfaktor im Wettbewerb.“

Dr. Axel Gruner, Professor für Hospitality Management an der Fachhochschule München

www.abseits.de:

Am 15. November erschien das **Buch "Willst Du die totale Pleite? Die zehn Wege zur erfolgreichen Gastronomie"** von Andreas J. H. Hein im **Heinrich-Hein-Verlag**. Der Autor Andreas Hein ist Küchenmeister, Betriebswirt und selbständiger Unternehmensberater.

Der Ratgeber behandelt nicht das Thema, wie man einen krisengeschüttelten gastronomischen Betrieb sanieren kann ("turn around"), sondern er ist voller Tipps, wie Existenzgründer in der Gastronomie von Anfang an vermeiden können, in eine solche Situation zu geraten. Der Stil des Autors erinnert an amerikanische Ratgeberautoren. Er ist direkt, scharfzüngig und überspitzt. Einige Empfehlungen hätten eine differenziertere Betrachtungsweise verdient, etwa unter welchen Bedingungen bzw. für wen sie taugen oder auch nicht. Andererseits lesen sich Autoren, die sich nach allen Seiten absichern, eher langweilig. Dieses Buch wird von Gastronomen wohl nicht nach ein paar Seiten beiseite gelegt sondern von vorne bis hinten verschlungen. Der Autor entwickelt auch nicht den Anspruch auf Vollständigkeit, vielmehr will er über die ersten Hürden einer Existenzgründung in der Gastronomie hinweghelfen. Er ist dabei kein "Gründungsberater" mit schnell veralteten Informationen über Förderprogramme, sondern konzentriert sich auf die Konzeptentwicklung und **hat seinen Schwerpunkt in der Nacheröffnungsphase, gibt aber auch Tipps für den laufenden Betrieb, von denen selbst gestandene Gastronomen profitieren können.**

Vielen Tipps sieht man an, dass sie vor Fehlern bewahren sollen, die der Autor selbst gemacht hat oder denen er nur knapp entging. Sie reichen von allgemeinen Ratschlägen zum Verhalten und Auftreten wie etwa dem Umgang mit Lieferanten und Mitarbeitern bis hin zu technischen und organisatorischen Details.

Auf Brauereivertreter ist der Autor besonders schlecht zu sprechen. **"Wirtschaftlich lohnender ist es oft, mit Schutzgelderpressern oder der tschetschenischen Mafia als mit einer Brauerei zusammenzuarbeiten..."** Damit hat der Autor zwar nicht unrecht, nützlicher wäre es aber gewesen, Kriterien zu benennen, anhand derer man Brauereien auswählt.

Fehler habe ich keine gefunden (ein großes Lob!). Statt auf eine Zusammenstoß mit der Gewerbeaufsichtsamt zu warten, rate ich eher dazu, die Zusammenarbeit vor der Eröffnung zu suchen. Aber vielleicht habe ich in Bamberg nur Glück, nicht auf Sesselfurzer zu stoßen.

Im Anhang findet sich eine Vielzahl von Rezeptvorschlägen für eine (schnelle) Bistroküche und eine Sammlung von Vorlagen zur Kontrolle und Kalkulation, die Appetit machen sollen auf **"Gastroworks"**, eine Software aus demselben Verlag.

Ich habe dies Buch zwei **Münchener Journalisten, die eine Fernsehsendung über Existenzgründung in der Gastronomie vorbereiten und mich dafür interviewt haben, als ergänzende Lektüre empfohlen. Und auch sie haben von diesem Buch profitiert.**

Geschrieben von Gerhard Schoolmann um 12:17 Uhr auf www.abseits.de

FACHPORTAL abseits.de, Herr Gerhard Schoolmann