

Presseinformation

Ursula Kothe Gastro – Planung und Konzepte

Matthaes Verlag, Stuttgart 2003
192 Seiten, Hardcover
ISBN 978-3-87516-739-9
39,90 € (D) / 41,00 € (A) / 53,90 CHF



Kurztext

Bei der Planung eines neuen Restaurants oder bei der Neugestaltung eines bereits bestehenden gastronomischen Betriebes müssen viele Dinge berücksichtigt werden. „Gastro Planung & Konzepte“ vermittelt Planungsansätze und entsprechende Umsetzungen - auch unter Kostenaspekten. Gerade in Zeiten zunehmenden Wettbewerbes hilft es dabei, ein eigenes gastronomisches Profil zu erlangen.

Das Buch erläutert ausführlich die Bedeutung und die Aufgaben der Gastronomie und erklärt die Grundlagen der funktionalen Planung gastronomischer Betriebe. Die Speisenzubereitung unter betriebswirtschaftlichen, technischen und ökotrophologischen Gesichtspunkten wird ebenso thematisiert wie die Auswahl und Planung von Versorgungssystemen

Aus dem Inhalt

Bedeutung und Aufgaben der
Gastronomie | Grundlagen der
funktionalen Planung
gastronomischer Betriebe |
Industrielle Speisenproduktion,
betriebswirtschaftliche, technische
und ökotrophologische
Voraussetzungen | Planung und
Auswahl von Versorgungssystemen |
Planung des Produktionsbereichs |
Berechnungsbeispiele von
Gastronomiebetrieben

Die Autorin

Die Autorin Dipl.-Ing. Ursula Kothe ist freischaffende Architektin und Fachplanerin für Großküchen. Ihr Spezialgebiet ist die Gastronomieplanung.

Kontakt

Matthaes Verlag GmbH | Presse Buchverlag | Silberburgstr. 122 | 70176 Stuttgart
Fon 0711/2133-335 | Fax 0711/2133-320 | Mail presse-buch@matthaes.de