

Dienstleistungsmanagement in Gastronomie und Foodservice-Industrie

Stuttgart. Die Gastronomie befindet sich in einem tiefgreifenden Wandel: Klassische Restaurantbetriebe werden mit innovativen und flexiblen Angebotsformen neuer Marktteilnehmer konfrontiert und der Wettbewerb wird zudem durch erfolgreiche Ketten- und Systemgastronomiebetriebe immer stärker. Neben dem Fehlen bedürfnis- und marktgerechter Angebotsstrukturen setzt der Gastronomie eine verschlechterte Kostenstruktur zu.

Mit seinem Buch möchte Patrick Flad Lösungsansätze für eine Neukonzeption des gastronomischen Leistungsangebots bei gleichzeitiger Verbesserung der Rentabilität geben. Dabei geht er u. a. auf die gastronomischen Leistungssysteme ein, diskutiert organisatorische Strukturen sowie ein integriertes Qualitätsmanagement in der Gastronomie und erläutert ein integriertes Human Resources Management in diesem Bereich. Zahlreiche Abbildungen und Grafiken veranschaulichen die Darstellung.

Patrick Oliver Flad studierte an den Wirtschaftsuniversitäten St. Gallen und Wien Betriebswirtschaftslehre, Marketing und Internationales Management. Von 1995 an war er in verschiedenen Marketing- und Verkaufsfunktionen bei Unilever Bestfoods tätig, zuletzt als Marketingleiter einer Tochtergesellschaft des Konzerns in Hamburg. Seit Frühjahr 2001 lebt und arbeitet er in New York. Bei Schweiz Tourismus ist er für das Key Account-Management und den Bereich Trade Relations Nordamerika zuständig.

Patrick Oliver Flad:

Dienstleistungsmanagement in Gastronomie und Foodservice-Industrie

Format: 24,0 x 17,0 cm, 380 Seiten

Preis: 68 Euro (D)/70 Euro (A) unverb. Preisempf./115 (sFr).

Stuttgart: Matthaes Verlag, 2002, ISBN 978-3-87515-501-3

Textumfang: ca. 1738 Zeichen inkl. Leerzeichen