

The background of the cover is a dark grey, textured surface. On the left side, there are several slices of pizza. One slice at the top left is topped with melted cheese, tomato slices, and fresh basil leaves. Another slice at the bottom left has toppings including tomato, red onion, and meat. A third slice at the bottom right is topped with cheese, mushrooms, and basil. To the right of the pizza, there are three whole garlic bulbs and a pile of red and yellow spices. A knife is partially visible on the right side. The title is centered in a white rectangular box with a black border.

EIN RESTAURANT- GESCHÄFT ERFOLGREICH STARTEN

André Sternberg

Ein Restaurant Geschäft erfolgreich starten

1. [Rechtliche Hinweise/Impressum](#)
2. [Über den Autor](#)
3. [Einführung](#)
4. [Kapitel 1: Was wissen Sie über ein Restaurant?](#)
5. [Kapitel 2: Welche Art von Restaurant möchten Sie besitzen?](#)
6. [Kapitel 3:](#)
7. [Kapitel 4: Startkosten, die nicht übersehen werden können](#)
8. [Kapitel 5: Marktanalyse](#)
9. [Kapitel 6: Bargeld, Scheck oder Gebühr](#)
10. [Kapitel 7: Ein Menü schreiben](#)
11. [Kapitel 8: Auswahl der Ausstattung](#)
12. [Kapitel 9:](#)
13. [Kapitel 10: Beschreibung des Restaurants \(welche Art von Restaurant, Standort, Zielmarkt und andere Informationen, die die Identität des Restaurants angeben\)](#)

14. [Kapitel 11: Geld für das Geschäft leihen](#)
15. [Kapitel 12: Standort und Umgebung für Ihr Restaurant](#)
16. [Kapitel 13: Restaurant Branche langfristige Zukunft](#)

Rechtliche Hinweise/Impressum

Dieses Werk ist durch das Urheberrecht geschützt.
Zu widerhandlungen werden straf- und zivilrechtlich
verfolgt. Außer zum Eigengebrauch ist ohne schriftliche
Genehmigung des Autors jegliche – auch auszugsweise –
Vervielfältigung und Verbreitung nicht gestattet, sei es

- in gedruckter Form,
- durch fotomechanische Verfahren,
- auf Bild- und Tonträgern,
- auf Datenträgern aller Art.

Untersagt ist ebenfalls das elektronische Speichern,
insbesondere in Datenbanken, zum Zwecke des Verfügbar
machen für die Öffentlichkeit, sei es zum individuellen
Abruf, zur Wiedergabe auf Bildschirmen oder zum
Ausdruck. Dies schließt auch Pod-Cast, Video Stream usw.
ein.

Das Übersetzen in andere Sprachen ist ebenfalls vorbehalten.

Die Informationen in diesem Werk spiegeln die Sicht des Autors aufgrund eigener Erfahrungen zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dar. Bitte beachten Sie, dass sich gerade im Internet die Bedingungen ändern können.

Sämtliche Angaben und Anschriften wurden sorgfältig und nach bestem Wissen und Gewissen ermittelt. Trotzdem kann vom Autor und Verlag keine Haftung übernommen werden, da (Wirtschaft) Daten in dieser schnelllebigen Zeit ständig Veränderungen ausgesetzt sind.

Insbesondere muss darauf hingewiesen werden, dass sämtliche Anbieter für ihre Angebote selbst verantwortlich sind. Eine Haftung für fremde Angebote ist ausgeschlossen. Gegebenenfalls ist eine Beratung bei einem Anwalt, Wirtschafts- oder Steuerberater angeraten.

“Ein Restaurant-Geschäft erfolgreich starten“, 1.
Auflage 2019

© Copyright/Impressum:

André Sternberg

In der Seilmecke 20

57392 Schmallenberg

E-Mail: andresternberg21@gmail.com

Über den Autor

André Sternberg ist ein in Deutschland lebender Unternehmer, der es liebt, Wissen zu teilen und anderen beim Thema (Existenzgründung) zu helfen.

André ist eine leidenschaftliche Person, die die Extra Meile gehen und überbieten wird.

André's Worte der Weisheit:

“Ich glaube, dass Wissen Macht ist. Jeder sollte sich selbst und/oder sein Geschäft verbessern, egal in welchem Stadium seines Lebens. Ob es darum geht, eine bessere Denkweise zu entwickeln oder den Profit zu steigern. Vorwärts zu bewegen ist der Schlüssel.“

Hier finden Sie weiter Artikel von André Sternberg
(frischer Content für Ihre Webseiten & Blogs):

<http://www.contentworld.com/authors/profile/175>

Bücher von André finden Sie hier:

[André's Bücher](#)

Einführung

Wie fange ich erfolgreich an?

Restaurant-Geschäft!

Bekommen Sie ständig begeisterte Kritiken über Ihre Küche von Ihren Freuden und Ihrer Familie? Haben Sie ein privates Arsenal an “geheimen” Rezepten, das Sie gerade nicht mit jemandem teilen ? Sind Sie in der Küche mehr zu Hause als anderswo?

Nun, wenn Sie etwas erzählen können, sind Sie vielleicht der Typ, der schon immer Ihr eigenes Restaurant eröffnen wollte! Wenn dies der Fall ist, ist dieser Leitfaden nur für Sie!

Ein eigenes Restaurant zu besitzen, ist nicht nur ein Traum. Wie man ein erfolgreiches Restaurant-Business aufbaut, kann man diesen Traum verwirklichen.

Erfahren Sie, wie Sie eine Marktanalyse durchführen, einen Geschäftsplan erstellen und die Startkosten in einem Paket zusammenfasst. Erfahren Sie alles, was Sie wissen müssen, wenn Sie ein eigenes Restaurant gründen oder Ihr Geld zurückzahlen.

Hier ein kurzer “Überblick“ was Sie in diesem eBook erwartet:

- Dinge die Sie wissen müssen, bevor Sie beginnen

Stellen Sie sicher, dass Ihr Traum ein praktikabler Plan ist.

- Entdecken Sie die verschiedenen Arten von Restaurants

Wissen Sie, welches für Sie richtig ist.

- Überblick über die Startkosten

Vermeiden Sie, wichtige Kosten auszulassen

- Lernen Sie, wie Sie Ihr Menü schreiben

Vergewissern Sie sich, dass Sie das kleine Zeug nicht auslassen

- Finden Sie heraus, wie Sie eine ordnungsgemäße Marktanalyse durchführen