

Küchenchefs in der Schreibtisch-Falle:



„**Hilfe**, wir wollen wieder mehr kochen – und zurück zu unseren Gästen!“

Lesen Sie, wie Sie wieder mehr **Zeit für Ihre Gäste** gewinnen und Ihr gesamtes **Küchenmanagement perfekt im Griff** haben:

- ▶ **Personalführung:** So formen Sie aus Ihren Mitarbeitern ein perfektes Team und führen es souverän und effizient
- ▶ **Marketing:** So begeistern Sie Ihre Gäste, kurbeln Ihr Folgegeschäft an und gewinnen neue Kunden
- ▶ **Recht, Qualität und Sicherheit:** Wie Sie aus dem lästigen Einhalten von Vorschriften einen kreativen Prozess ständiger Verbesserung machen
- ▶ **BWL, Einkauf und Büroorganisation:** So sparen Sie Zeit und Geld und steigern Ihren Umsatz und Gewinn
- ▶ Nutzen Sie meine Tipps, Anleitungen und Empfehlungen, und fordern Sie gleich hier Ihre **GRATIS-Test-Ausgabe** von [„Der Küchenchef in der Praxis“](#) an!

Liebe Küchenchefs, liebe Kolleginnen und Kollegen,

da haben Sie also Ihre beruflichen Chancen bestens genutzt, Ihr Ziel erreicht und sind jetzt seit einiger Zeit **Küchenchef** – wunderbar, **meinen herzlichen Glückwunsch!**

Aber irgendwie haben Sie sich diese **Krönung Ihrer Karriere** doch etwas anders vorgestellt: **Denn eigentlich** wollten Sie endlich all Ihre Ideen und Ihre schöpferische Kraft voll und ungehindert ausleben, Ihre Gäste mit sensationellen neuen Kreationen begeistern und den Kontakt zu ihnen pflegen, Ihr Team inspirieren und zu Höchstleistungen anfeuern ...

Doch stattdessen schlagen Sie sich mit Gesetzen, Paragraphen und Vorschriften herum, ärgern sich über unzuverlässige, ständig wechselnde Hilfskräfte, liegen im Clinch mit schlitzohrigen Lieferanten, kämpfen mit Arbeitsrecht, Buchhaltungs-Tücken und Zahlenkolonnen.



Andreas Hein
Küchenchef und
Chefredakteur
von [„Der
Küchenchef in
der Praxis“](#)

Mit einem Wort: Sie verbringen einen großen Teil Ihrer Zeit mit Papierkram und müssen oft mehr mit Kugelschreiber und Computer-Maus hantieren als mit Kochlöffel und Messer.

Sollte also etwa bei uns Küchenchefs das bittere Bonmot eines Kollegen wirklich zutreffen:

Berufsziel erreicht – und dann Endstation Schreibtisch?

Akzeptieren Sie auf keinen Fall, dass es je so weit kommen könnte! Lassen Sie nicht zu, dass sich **Ihr kreativer Traumberuf** schleichend und klammheimlich in einen **öden Routinejob** verwandelt!

Wie Sie sich erfolgreich wehren können? Indem Sie den unvermeidlichen **Papierkrieg klar gewinnen!**

Und genau dabei möchte ich Sie als Kollege unterstützen.

Denn nur als Sieger in diesem „Krieg“ bleibt Ihnen genügend Zeit für die Umsetzung Ihrer Ideen, die Kreation neuer Gerichte, die Komposition einer attraktiven Speisekarte und für den Kontakt zu Ihren Gästen.

Lesen Sie deshalb heute, wie Sie mit meinem aktuellen Informationsdienst [„Der Küchenchef in der Praxis“](#) Ihre **vielen zusätzlichen Aufgaben** als Küchenchef souverän erfüllen – ohne dass deshalb der eigentliche Inhalt und der Spaß an Ihrer Arbeit auf der Strecke bleiben. Mein Grund-Rezept ist einfach:



Land unter? Weil Sie jetzt als Küchenchef zusätzlich so viele Management- und Verwaltungsaufgaben übernehmen müssen? Dann ist es höchste Zeit, dass Sie [„Der Küchenchef in der Praxis“](#) kennenlernen! Testen Sie jetzt **kostenlos** und fordern Sie gleich hier Ihr **GRATIS-Ansichtsexemplar** an!

Man nehme:

- ▶ **bewährte und erprobte Praxis-Tipps,**
- ▶ **füge reichlich frische Ideen hinzu und**
- ▶ **schmecke sie mit verblüffenden neuen Lösungen ab – fertig!**



Doch wie immer kommt es natürlich nicht allein auf die Zutaten an. **Das Entscheidende** ist, dass Ihnen [„Der Küchenchef in der Praxis“](#) alle Tipps, Empfehlungen und Hinweise so serviert, dass Sie sie **sofort und direkt anwenden und einsetzen können.**

Denn mit hochgestochenen Management-Konzepten wäre Ihnen nun wirklich nicht gedient. Zumal die schönen Theorien oft gerade dann versagen, wenn es wirklich spannend wird: eben bei der konkreten Umsetzung in die Praxis.

[„Der Küchenchef in der Praxis“](#) lässt Sie da nicht allein: Er kneift nicht und lässt nicht locker – so lange, bis aus jedem Thema handfeste **Schritt-für-Schritt-**

Anleitungen, klare **Arbeitshilfen** und präzise **Checklisten** für Sie abgeleitet sind.

So wird jede einzelne Ausgabe zu einer direkten **Gebrauchsanweisung für Ihren Erfolg**.

Nutzen Sie deshalb [„Der Küchenchef in der Praxis“](#) für die **Top-Themenfelder** Ihrer Gesamtverantwortung als Küchenchef und profitieren Sie von wertvollen Praxis-Tipps, die Ihnen viel Mühe, Ärger und vor allem: **jede Menge Zeit** ersparen. Denn:

Für [„Der Küchenchef in der Praxis“](#) brauchen Sie nur 15 Minuten Lesezeit!

Ich weiß natürlich, dass Sie als Küchenchef unter ständigem Zeitdruck stehen und es sich einfach nicht leisten können, wertvolle Minuten zu verschwenden.

Deshalb sind in [„Der Küchenchef in der Praxis“](#) alle Themen und Informationen komprimiert, aufs Wesentliche verdichtet und auf **kompakten 8 Seiten** je Ausgabe prägnant auf den Punkt gebracht.

So brauchen Sie **nie länger als 15 Minuten**, um jederzeit aktuell informiert zu sein und immer die besten Tipps für Ihr erfolgreiches Küchenmanagement zu kennen.

Kostenlose Zusatz-Leistungen inklusive!

Damit Sie bei aller Prägnanz und Kürze trotzdem nie auf wichtige Arbeitshilfen verzichten müssen, erhalten Sie mit jeder neuen Ausgabe von [„Der Küchenchef in der Praxis“](#) ein **Passwort**, mit dem Sie jederzeit freien Zugang zum geschützten **Download-Bereich** auf unserer Internetseite haben. **Zusätzlich** zu den Tipps in den gedruckten Ausgaben finden Sie dort



**Top-Themenfeld
PERSONALFÜHRUNG:
So formen Sie aus Ihren
Mitarbeitern ein
perfektes Team und
führen es souverän und effizient**

- ▶ Wie Sie Ihr Team mit genau dosierter **Fehlertoleranz** hervorragend motivieren
- ▶ So integrieren Sie einen **neuen Souschef** perfekt in Ihre Mannschaft und bekräftigen dabei Ihre Führungsrolle
- ▶ Die wichtigsten Tipps, wie Sie den **Informationsfluss** in Ihrer Küche für bestmögliche Ergebnisse gestalten
- ▶ Wie Sie schnell und gezielt aus einer Flut von Bewerbungen **den passenden Mitarbeiter herausfiltern**
- ▶ So bekommen Sie die **Urlaubsplanung** für Ihre Küchenbrigade ein für alle Mal in den Griff

[\[zurück zur Themenübersicht\]](#)



**Top-Themenfeld
MARKETING:
So begeistern Sie Ihre
Gäste, kurbeln Ihr
Folgegeschäft an und
gewinnen neue Kunden**

- ▶ Wie Sie mit Ihren Rezepten **in 20 Minuten 5.000 neue Gäste** auf sich aufmerksam machen
- ▶ So machen Sie mit einem **Kochkurs** aus Ihren Gästen begeisterte Empfehler
- ▶ Geheim-Tipp **Spezialisierung**: So finden Sie schnell Ihre aussichtsreiche Marktlücke
- ▶ **6 ungewöhnliche Werbewege**: für durchschlagende Erfolge mit kleinem Budget
- ▶ **Umsatzbringer Firmenfeiern** – So sichern Sie sich das Folgegeschäft

[\[zurück zur Themenübersicht\]](#)



Dies sind nur einige **Beispiele** aus den letzten Ausgaben von [„Der Küchenchef in der Praxis“](#). Am besten, Sie machen sich selbst ein Bild und probieren [„Der Küchenchef in der Praxis“](#) jetzt einfach einmal aus – **kostenlos!**
[Ihr GRATIS-Ansichtsexemplar können Sie gleich hier anfordern.](#)

fix und fertige Excel-Tabellen, Dokumente und Checklisten, die Sie sich **kostenlos** direkt auf Ihren PC herunterladen können: vom

- ▶ **Urlaubsplaner** bis zur
- ▶ **Zusatzstoff-Erfassung**, vom
- ▶ **Reinigungsplan** über die
- ▶ **Leistungsbeurteilung** bis zur
- ▶ **Liefermengen-Kontrolle.**

Sie sehen: Allein schon durch diese sorgfältig erarbeiteten Muster-Vorlagen macht sich [„Der Küchenchef in der Praxis“](#) **bereits vom ersten Tag an für Sie bezahlt.**

Denn statt solche wichtigen Hilfsmittel zur Arbeitserleichterung mühsam selbst zu konzipieren und zu erstellen, haben Sie sofort den Nutzen.

Mein Angebot:
Erst einmal KOSTENLOS testen!

Doch bevor Sie sich entscheiden: Stellen Sie doch erst einmal ganz konkret fest, wie viel Zeit und Arbeit Sie selbst mit [„Der Küchenchef in der Praxis“](#) sparen!

Denn unter Kollegen möchte ich Ihnen schließlich nichts „aufschwätzen“, sondern Ihnen wirkliche Unterstützung bieten!

Deshalb schlage ich Ihnen vor, [„Der Küchenchef in der Praxis“](#) zunächst auf Herz und Nieren zu testen und jetzt zuerst Ihr [GRATIS-Ansichtsexemplar](#) anzufordern.

Und erst, wenn Sie dann – was ich fest glaube – hundertprozentig vom Nutzen von [„Der Küchenchef in der Praxis“](#) überzeugt sind, beziehen Sie meinen Informationsdienst weiter.

Ich denke, das ist wirklich ein absolut faires Angebot: Zumal Sie von Anfang an, also schon mit Ihrem GRATIS-Ansichtsexemplar, auch von den kostenlosen Zusatzleistungen im Internet profitieren.



Top-Themenfeld RECHT, QUALITÄT und SICHERHEIT:
Wie Sie aus dem lästigen Einhalten von

Vorschriften einen kreativen Prozess ständiger Verbesserung machen

- ▶ So nutzen Sie gezielt und rechtssicher die **Ausnahmeregelungen im Arbeitszeitgesetz**
- ▶ So definieren Sie die **Qualitätsstandards** Ihrer Küche und setzen Sie erfolgreich um
- ▶ Die 10 besten Tipps, wie Sie mit den HACCP-Richtlinien jederzeit und großen Aufwand für **einwandfreie Hygiene** sorgen
- ▶ So lösen Sie das leidige Problem der **Deklaration von Zusatzstoffen** elegant und prüfungssicher
- ▶ Mit diesen einfachen Vorsorgemaßnahmen vermindern Sie das **Risiko von Verletzungen** entscheidend und gewinnen im Schadenfall wertvolle Zeit

[\[zurück zur Themenübersicht\]](#)



Top-Themenfeld BWL, EINKAUF und BÜROORGANISATION:
So sparen Sie Zeit und Geld und steigern Ihren

Umsatz und Gewinn

- ▶ Wie Sie Tag für Tag **30 Minuten Extra-Zeit** gewinnen
- ▶ So **optimieren Sie Ihre Speisekarte** mit der Schnell-Analyse
- ▶ Warum Sie erst mit einer Deckungsbeitrags-Kalkulation das volle **Gewinn-Potenzial Ihrer Sonderkarte** ausschöpfen
- ▶ Im Einkauf liegt der Gewinn: So bauen Sie die **optimale Beziehung zu Ihren Lieferanten** auf
- ▶ Wie Sie bei der **Anschaffung von Küchengeräten** systematisch Kosten sparen

[\[zurück zur Themenübersicht\]](#)

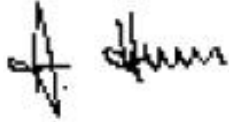


Testen Sie [„Der Küchenchef in der Praxis“](#) **jetzt GRATIS!**

Also warten Sie nicht länger, sondern probieren Sie „Der Küchenchef in der Praxis“ jetzt aus.

Ich freue mich schon darauf, Sie als Leser begrüßen zu können.

Herzlichst Ihr Kollege



Andreas J. H. Hein

Küchenmeister, Fachbuchautor und Chefredakteur von [„Der Küchenchef in der Praxis“](#)



PS: Als **besonderes Dankeschön** an alle Kollegen, die jetzt schnell reagieren, lege ich den **ersten 50 Test-Anforderungen** diese **pfiffige Drehscheibe** bei.

Zum Thema **„So werden Sie der Papierflut Herr“** bietet sie Ihnen im handlichen Taschenformat die 10 schnellsten und besten Tipps führender Organisations- und Zeitmanagement-Experten.

[– Bestellformular –]

JA, ich möchte raus aus
der Schreibtischfalle – damit ich
wieder mehr Zeit für meine Gäste
und für kreative Arbeit habe!



Deshalb will ich jetzt „Der Küchenchef in der Praxis“ **kostenlos testen** und von den wertvollen Tipps und Arbeitshilfen dieses Spezial-Informationsdienstes profitieren.

Schicken Sie mir deshalb umgehend mein **GRATIS-Ansichtsexemplar** von „Der Küchenchef in der Praxis“ zu.

Wenn mich „Der Küchenchef in der Praxis“ überzeugt, möchte ich den Informationsdienst im Umfang von 8 DIN A4-Seiten regelmäßig 16-mal im Jahr zum Preis von 19,90 € zzgl.

Versand i.H.v. 1,93 € pro Ausgabe beziehen. In diesem Fall brauche ich Ihnen nichts extra mitzuteilen. Die Lieferung erfolgt ab der nächsten Ausgabe bis auf Widerruf. Ich kann den Bezug jederzeit zum Ende des Bezugsjahres kündigen.

Bin ich nach Erhalt meines GRATIS-Ansichtsexemplars nicht an einem regelmäßigen Bezug interessiert, teile ich Ihnen dies innerhalb von 4 Wochen mit. Mein Ansichtsexemplar bleibt mein persönliches Eigentum, wie immer ich mich entscheide.

Jetzt GRATIS testen!

[– Formular –]