

## Vorbemerkung zur 11. Auflage

Bereits nach drei Jahren ist eine 11. Auflage von „Management in der Hotellerie und Gastronomie – Betriebswirtschaftliche Grundlagen“ notwendig geworden. In diesen wenigen Jahren haben sich weitere, die Branche extrem fordernde Entwicklungen ergeben.<sup>1</sup>

Schon mit der Corona-Pandemie ist nach Jahren des Wachstums im Jahr 2020 eine massive Zäsur erfolgt. Ereignisse wie der Ukraine-Krieg, Inflation, Energiekrise, Arbeitskräftemangel haben danach die Situation weiter verschärft. Existenzgefährdungen, Umwidmungen, Betriebsaufgaben waren und sind die Folge.

Diese Entwicklungen haben die Bedeutung betriebswirtschaftlicher Fragestellungen und Lösungsansätze in der Branche noch einmal bekräftigt. Hierzu einen Beitrag zu leisten, war von Anfang an das Ziel dieses Buchs: Es werden Grundlagen für das erfolgreiche Management von Hotel- und gastronomischen Betrieben dargestellt. Über alle Jahre waren umfangreiche Aktualisierungen und Erweiterungen notwendig, auch bei dieser neuen Ausgabe. Aufgrund der hohen Relevanz wurde aktuell ein einführendes Kapitel Nachhaltigkeit aufgenommen.

Ich freue mich, dass ab dieser Auflage Prof. Dr. Wolfgang Fuchs von der DHBW Ravensburg und Prof. Dr. Marco A. Gardini von der Hochschule Kempten in das Herausgeberteam eingetreten sind. Nachdem ich über bald 30 Jahre das Buch alleine herausgegeben habe, wird jetzt eine fachliche Arbeitsteilung vorgenommen, aber auch eine Kontinuität gewahrt. Danken möchten wir allen, die an dieser Auflage mitgewirkt haben: den Autorinnen und Autoren, Uta Schlagenhauf vom Hotel Bareiss in Baiersbronn, Uwe Schulze-Clewing, Geschäftsführer des Holiday Inn München-Unterhaching, sowie Stefan Giesen und Anna Spendler vom Verlag De Gruyter Oldenbourg.

*Karl Heinz Hänssler*

---

<sup>1</sup> Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wurde auf das ‚Gendern‘ (m/w/d) verzichtet. Inhalte und Hinweise in den Ausführungen richten sich selbstverständlich an alle Geschlechter gleichermaßen.

