

BETRIEBSWIRT FÜR SYSTEMGASTRONOMIE (DHA)

Dein **WELCOME** Paket

Check-In & Einführung in Deinen Lehrgang, erste Schritte in Deiner Lernwelt, erfolgreiche Methoden, wie Du Dein Zeit- & Selbstmanagement optimierst, wie Du mit „Zeitfressern“ umgehst

DIE SYSTEMGASTRONOMIE: STRUKTUREN, ENTWICKLUNG & TRENDS

Trends, Entwicklung & Strukturen der Systemgastronomie

Daten & Fakten zu aktuellen Branchen und Organisationsstrukturen, Betriebsarten etc.

Führung in der Systemgastronomie: Rollen, Erwartungen & Aufgaben

Welche Erwartungen gibt es an Betriebsleiter oder Geschäftsführer. Verantwortungsbewusstsein und unternehmerisches Denken

BWL – DIE BASICS FÜR DIE SYSTEMGASTRONOMIE

Grundlagen der BWL

Grundbegriffe, betriebliche Funktionen, Risikomanagement

Betriebliches Rechnungswesen

Buchführung, Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung, Jahresabschluss, Kosten- und Leistungsrechnung

Finanzierung und Controlling

Innen-/Außenfinanzierung, Budgetierung, Cashflow-Management

Allgemeines Recht

Rechtsfähigkeit, Vertragsrecht, Insolvenzrecht, Handelsgesetzbuch, Gesellschaftsrecht, Arbeitsrecht

Betriebliche Steuern

Steuerrechtliche Bestimmungen, Begriffe, Systematik, Steuerarten

MANAGEMENT IN DER SYSTEMGASTRONOMIE

Prozesse, Strukturen & Organisation: Managementaufgaben der System- gastronomie

Expansionsformen, Standardisierung, zentrale Steuerung, Multiplikation, dezentrale Betriebsorganisation, Umsetzung des Dienstleistungsgedanken

Einkauf & Logistik in der System- gastronomie

Digitale Warenwirtschaft, Rezeptmanagement und Wareneinsatzkontrolle, Entsorgungsmanagement

Trend & Herausforderung: Nachhaltig- keit in der Systemgastronomie

Beschaffung Food & Getränke und Nonfood, Lebensmittelabfall Reduktion, Nachhaltigkeit verankern, Voraussetzung, Gesetze, Siegel

QUALITÄTS- & PROZESSMANAGEMENT IN DER SYSTEMGASTRONOMIE

Das Herz der Systemgastronomie: Perfekte Prozesse & professionelle Abläufe

Prozesse entwickeln, umsetzen, pflegen und anpassen, Lean Quality Management Methoden

Lebensmittelrecht & Hygiene- management

Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht, auf Basis der DIN 10514 und § 4 LMHV, Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Rückstellproben, Schädlingsbekämpfung

Risiko- & Krisenmanagement in der Gastronomie

Risikoerkennung, Prävention von Krisen, Erstellung eines Krisenhandbuchs und dessen Anwendung, Kommunikation in Krisensituationen

Das 1 x 1: Qualitätsmanagement in der Systemgastronomie

Grundlagen des QM, QM-Systeme in der systemischen Gastronomie, Qualitätsstufen, Struktur, Aufbau, Implementierung eines QM-Systems

Best Practice: Zusammenarbeit mit der Lebensmittelkontrolle

Erläuterung aktueller Gesetzgebungen und präventive Tipps und Insides

MARKETING & KOMMUNIKATION IN DER SYSTEMGASTRONOMIE

Marketing in der Systemgastronomie

Marktsituation, Marketingstrategien, Marketingkonzept, Marketinginstrumente, Markenentwicklung, Kundenbindung

SEA, SEO & Co: So funktioniert digitales Marketing in der Praxis

Faktoren für Suchmaschinenoptimierung, Googlerankings und Keywordsuche, bezahlte Anzeigen und weitere Marketingmaßnahmen, Wege um Traffic auf der eigenen Webseite zu generieren

Deep Dive: Kommunikations- psychologie

Empathisch und erfolgreich kommunizieren bei der Teamführung, Verhandlung & Verkauf

Zertifizierungen & Qualitätssiegel in der Systemgastronomie

Sinn und Nutzen relevanter Zertifizierungen, Praxisbeispiele zeigen Chancen und Risiken

DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

| Monat | Studienbriefe (SB) | Onlinetests (OT) & Projektstudien (PS) | Web-Based Trainings (WBT) & Webcasts (WC) – Digitale Lernsnacks | Webinare (WEB) LIVE online | Seminare (S/DS) – LIVE digital oder in Präsenz |
|---|--|--|--|---|--|
| Dein WELCOME Paket der Deutschen Hotelakademie | | | WBT: Zeit- und Selbstmanagement | WEB: Check-In-Webinar | |
| 1 | SB 1: Trends, Entwicklung & Strukturen der Systemgastronomie | | WC 1: Führung in der Systemgastronomie: Rollen, Erwartungen & Aufgaben | WEB 1: Roundtable Systemgastro: Kickoff, Insides & Best Practice | |
| 2 | SB 2: Grundlagen der BWL | OT 1: Grundlagen der BWL | | | |
| 3 | SB 3: Betriebliches Rechnungswesen | OT 2: Betriebliches Rechnungswesen | | | |
| 4 | SB 4: Finanzierung und Controlling | OT 3: Finanzierung und Controlling | | | |
| 5 | SB 5: Allgemeines Recht | | | WEB 2: Allgemeines Recht | |
| 6 | SB 6: Betriebliche Steuern | OT 4: Allgemeines Recht & Steuern | | WEB 3: Betriebliche Steuern | |
| 7 | SB 7: Prozesse, Strukturen & Organisation: Managementaufgaben der Systemgastronomie | | | WEB 4: Einkauf & Logistik in der Systemgastronomie | |
| 8 | SB 8: Trend & Herausforderung: Nachhaltigkeit in der Systemgastronomie | | | | S/DS 1: Unternehmenssimulation mit einem Planspiel <i>2 Tage</i> |
| 9 | | PS 1: Wirtschaftliches Arbeiten in der Systemgastronomie | | WEB 5: Roundtable Systemgastro: Nachhaltiges Management in der Systemgastronomie | S/DS 2: Management-Workshop Systemgastronomie: Leadership- & Managementskills für die Praxis <i>2 Tage</i> |
| 10 | SB 9: Das 1 x 1: Qualitätsmanagement in der Systemgastronomie | | | WEB 6: Das Herz der Systemgastronomie: Perfekte Prozesse & Professionelle Abläufe | |
| 11 | SB 10: Lebensmittelrecht & Hygienemanagement | OT 5: Lebensmittelrecht & Krisenmanagement | | WEB 7: Risiko- & Krisenmanagement in der Gastronomie | S 3: Intensiv Workshop: erfolgreiche Marketing- & Saleskonzepte für die Systemgastronomie <i>1 Tag</i> |
| 12 | | PS 2: Qualitäts- & Prozessmanagement in der Systemgastronomie | | WEB 8: Best Practice: Zusammenarbeit mit der Lebensmittelkontrolle | |
| 13 | SB 11: Marketing in der Systemgastronomie | | WC 2: Deep Dive: Kommunikationspsychologie | WEB 9: SEA, SEO & Co: So funktioniert digitales Marketing in der Praxis | S/DS 4: #dreamteam – Teamführung & Teamentwicklung in der Systemgastronomie <i>2 Tage</i> |
| 14 | | OT 6: Marketing & Kommunikation in der Systemgastronomie | WC 3: Zertifizierungen & Qualitätssiegel in der Systemgastronomie | | |
| 15 | SB 12: HR in der Systemgastronomie I: Recruiting & Personalmanagement | | | | |
| 16 | SB 13: HR in der Systemgastronomie II: Onboarding, Mitarbeiterbindung & Trainingsmanagement | | | | |
| 17 | SB 14: HR in der Systemgastronomie III: Werte, Kultur & Führung | | | WEB 10: Win-Win: Wege zur professionellen & mitarbeiterorientierten Schichtplanung | |
| 18 | | PS 3: HR & Mitarbeiterführung in der Systemgastronomie | WC 4: Benefits & Begeisterung: So funktioniert Mitarbeiterbindung | WEB 11: #culturefit – Unternehmenskultur als Matchmaker | |
| | | | WC 5: #Leadership startet bei Dir! Selbstführung – die Basis für erfolgreiche Führungskräfte! | WEB 12: TutorTime: Fit für die Prüfung | |

Abschlussklausur