

# 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

## Einführung

### Systemgastronomie – eine Branche auf Expansionskurs

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

## Allgemeine BWL & Rechtliche Grundlagen

### 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

## Personalmanagement in der Systemgastronomie

### Grundlagen des Personalwesens

Personalplanung, Personalbeschaffung und -auswahl, Personalverwaltung und Entgeltpolitik

## Personalentwicklung in der Systemgastronomie

Maßnahmen der Personalentwicklung, Einarbeitung und Trainings von ungelernten Mitarbeitern, Planung und Organisation von Personalentwicklungsmaßnahmen

## Interkulturelle Kommunikation und Mitarbeiterführung

Kommunikations- und Gesprächstechniken, die verschiedenen Kulturen und deren Besonderheiten in Bezug auf Kommunikation im Arbeitsleben, Führungsstile und Führungsmodelle, interkulturelle Kompetenz, Changemanagement

## Systemische Gastronomie als Managementstrategie

### Unternehmensführung

Unternehmensphilosophie, -kultur und -leitbild, Zielbildung, Unternehmensplanung

### Dienstleistungsorientierung mit System

Aufbau und Struktur von Systemen, Prozesse und Abläufe, Schnittstellenarbeit, Umsetzung des Dienstleistungsgedanken in der Systemgastronomie

### Existenzgründung in der Systemgastronomie

Gründungsphasen, Franchising/Filialsystem, gesetzliche Bestimmungen & Behörden, Businessplan

## Operative Betriebswirtschaft in der Systemgastronomie

### Zentraleinkauf und Materialwirtschaft

Lieferantenauswahl und -bewertung, Warenannahme und Lagerhaltung, Inventuren, Produktion, Facility-Management

## Wirtschaftlichkeit und Controlling in der Systemgastronomie

BWA, Speisendiagnose, ABC-Analyse, Rezepturen, Ermittlung der Kosten, Kalkulation, DB-Rechnung, Instrumente des Controllings, Berechnung von Kennzahlen in der GV, Budgetierung

## Effiziente Mitarbeiterereinsatzplanung

Ermittlung der Personalkosten, Erstellung eines Stellenplans, Mitarbeiterproduktivität, Dienstplangestaltung im Schichtbetrieb

## Organisation in der Systemgastronomie

### Spezifisches Marketing in der Systemgastronomie

Einführung, Entwicklung von Marketingstrategien und -konzepten, Marketinginstrumente, Markenentwicklung und Markenpräsenz, Kundenbindung

### Warenwirtschaft

Warenwirtschaftssysteme im Vergleich, Stammdaten, Kassenschnittstellen, Aufgaben und Kennzahlen, Reporting, Pflichtenheft

## Produktsicherheit und Qualitätsmanagement

### Lebensmittelrecht

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

### Risiko- und Krisenmanagement

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

### Qualitätsmanagement

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

## Der zeitliche Lehrgangsablauf

Monat	Studienbrief (SB)	Onlinetest (OT)	Projektstudie (PS)	Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT)		Präsenzphase (PP)
Dein <b>WELCOME</b> Paket der Deutschen Hotelakademie				WEB: Check-In-Webinar	WBT: Zeit- und Selbstmanagement	
1	<b>SB 1:</b> Systemgastronomie – eine Branche auf Expansionskurs					
2	<b>SB 2:</b> Grundlagen der BWL	<b>OT 1:</b> Grundlagen der BWL				
3	<b>SB 3:</b> Betriebliches Rechnungswesen	<b>OT 2:</b> Betriebliches Rechnungswesen				
4	<b>SB 4:</b> Finanzierung und Controlling	<b>OT 3:</b> Finanzierung und Controlling				
5	<b>SB 5:</b> Allgemeines Recht	<b>OT 4:</b> Allgemeines Recht		<b>WEB 1:</b> Allgemeines Recht		
6	<b>SB 6:</b> Betriebliche Steuern					
7	<b>SB 7:</b> Grundlagen des Personalwesens		<b>PS 1:</b> Der Umgang mit Mitarbeitern – von rechtlichen Aspekten bis zur Mitarbeiterführung			<b>PP 1:</b> Unternehmenssimulation mit einem Planspiel <i>2 Tage</i>
8	<b>SB 8:</b> Personalentwicklung in der Systemgastronomie <b>SB 9:</b> Interkulturelle Kommunikation und Mitarbeiterführung	<b>OT 5:</b> Personalmanagement in der Systemgastronomie		<b>WEB 2:</b> Personalentwicklung in der Systemgastronomie		<b>PP 2:</b> Interkulturelle Kommunikation und Mitarbeiterführung <i>2 Tage</i>
9	<b>SB 10:</b> Unternehmensführung					<b>PP 3:</b> Wirtschaftliches Handeln in der Systemgastronomie <i>2 Tage</i>
10	<b>SB 11:</b> Dienstleistungsorientierung mit System					
11	<b>SB 12:</b> Existenzgründung in der Systemgastronomie	<b>OT 6:</b> Dienstleistungsorientierung & Existenzgründung in der Systemgastronomie	<b>PS 2:</b> Strategische und operative Aspekte der Unternehmensführung in der Systemgastronomie	<b>WEB 3:</b> Gesetzliche Bestimmungen und Vorschriften in der Systemgastronomie		<b>PP 4:</b> Konzepte in der Systemgastronomie und deren Umsetzung <i>1 Tag</i>
12	<b>SB 13:</b> Zentraleinkauf und Materialwirtschaft	<b>OT 7:</b> Zentraleinkauf und Materialwirtschaft		<b>WEB 4:</b> Zentraleinkauf		
13	<b>SB 14:</b> Wirtschaftlichkeit und Controlling in der Systemgastronomie					
14	<b>SB 15:</b> Effiziente Mitarbeiterereinsatzplanung	<b>OT 8:</b> Wirtschaftlichkeit, Controlling und Mitarbeiterereinsatzplanung				
15	<b>SB 16:</b> Spezifisches Marketing in der Systemgastronomie	<b>OT 9:</b> Marketing in der Systemgastronomie	<b>PS 3:</b> Gezieltes Marketing und Qualität als Managementstrategie			
16	<b>SB 17:</b> Warenwirtschaft			<b>WEB 5:</b> Warenwirtschaft		
17	<b>SB 18:</b> Lebensmittelrecht <b>SB 19:</b> Risiko- und Krisenmanagement	<b>OT 10:</b> Lebensmittelrecht und Krisenmanagement		<b>WEB 6:</b> Lebensmittelrecht		
18	<b>SB 20:</b> Qualitätsmanagement			<b>WEB 7:</b> QM in der Systemgastronomie		

Die Präsenzphasen sind einzeln oder in Blöcken buchbar!

**Abschlussprüfung:** Klausuren