

Verpflegungsbetriebswirt (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

Der Markt Gemeinschaftsverpflegung – ein Überblick

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

Begriffsbestimmungen und Klassifikationen, Einkommenssteuer, Umsatzsteuer, Gewerbesteuer

Personalmanagement in der GV

Personalwesen

Personalplanung, Personalbeschaffung und -auswahl, Personalentwicklung

Die Sparten der GV

Care-, Betriebs-, Verkehrs- und Schulverpflegung

Darstellung der Bereiche nach Angebot, Zielgruppe und deren Bedürfnisse, Ernährung und Anforderungen an die Küche

Strategisches Management in der GV

Unternehmensführung

Unternehmensphilosophie, -kultur und -leitbild, Zielbildung, Unternehmensplanung

Marketing

Einführung, Marketinginstrumente, Marketingmix, Entwicklung von Marketingkonzepten und -plänen

Betriebswirtschaftliches Handeln in der GV

Spezifische BWL in der GV

BWA, Kennzahlen, Speisendiagnose, ABC-Analyse, Rezepturen, Arbeiten mit dem BKT, Kalkulation, DB-Rechnung

Controlling in der GV

Inventur, Inventar, Produktion, Ermittlung von Kennzahlen, Instrumente des Controllings

Branchenspezifisches Recht

Lebensmittelrecht

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

Organisation in der GV

Küchenplanung

Küchenplanung unter den Aspekten Räumlichkeiten, Geräte, Verpflegungssysteme, Zielgruppen, Produktionstechniken

Warenwirtschaft

Warenwirtschaftssysteme im Vergleich, Stammdaten, Speiseplanung, Aufgaben und Kennzahlen, Pflichtenheft

Logistik

Verpflegungssysteme, Just-in-Time-Logistik, Supply-Chain-Management, Transportsysteme

Qualität als Managementstrategie

Qualitätsmanagement

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

Krisenmanagement

Krisenhandbuch, interne/externe Kommunikation in Krisensituationen

Kommunikation

Die verschiedenen Arten der Kommunikation

Formen der Kommunikation, Kommunikationstechniken für den Alltag, Rhetorik



Der zeitliche Lehrgangsablauf

Monat	Studienbrief (SB)	Onlinetest (OT)	Projektstudie (PS)	Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT)		Präsenzphase (PP)
Dein WELCOME Paket der Deutschen Hotelakademie				WEB: Check-In-Webinar	WBT: Zeit- und Selbstmanagement	
1	SB 1: Der Markt Gemeinschaftsverpflegung – ein Überblick					
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 SB 6: Betriebliche Steuern	OT 4: Allgemeines Recht		WEB 1: Allgemeines Recht WEB 2: Betriebliche Steuern		PP 1: Unternehmenssimulation mit einem Planspiel <i>2 Tage</i>
6	SB 7: Personalwesen	OT 5: Personalwesen		WEB 3: Personalmanagement		PP 2: Mitarbeiterführung <i>1 Tag</i>
7	SB 8: Care-, Betriebs-, Verkehrs- und Schulverpflegung		PS 1: Strategisches Management in der GV & Betriebswirtschaftliches Handeln in der GV			PP 3: Mitarbeiterereinsatzplanung mit EDV <i>1 Tag</i>
8	SB 9: Unternehmensführung	OT 6: Unternehmensführung		WEB 4: Marketing in der GV		PP 4: Controlling <i>2 Tage</i>
9	SB 10: Marketing	OT 7: Marketing				
10	SB 11: Spezifische Betriebswirtschaftslehre in der GV					
11	SB 12: Controlling in der GV	OT 8: BWL und Controlling in der GV	PS 2: Organisation in der GV & Branchenspezifisches Recht			
12	SB 13: Lebensmittelrecht	OT 9: Lebensmittelrecht		WEB 5: Lebensmittelrecht		
13	SB 14: Küchenplanung SB 15: Warenwirtschaft			WEB 6: Warenwirtschaft in der GV		
14	SB 16: Logistik	OT 10: Warenwirtschaft und Logistik		WEB 7: Logistik in der GV		
15	SB 17: Qualitätsmanagement SB 18: Krisenmanagement		PS 3: Qualität als Managementstrategie & Kommunikation	WEB 8: Qualitätsmanagement WEB 9: Krisenmanagement		
16	SB 19: Die verschiedenen Arten der Kommunikation					Die Präsenzphasen sind einzeln oder in Blöcken buchbar!

Abschlussprüfung: Klausuren