

Betriebswirt für Systemgastronomie (DHA)

Zeit- und Selbstmanagement

Bedeutung des Zeit- und Selbstmanagements, Umgang mit Zeitfressern, erfolgreiche Methoden des Zeit- und Selbstmanagements

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 ungelerten 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, Kennlichmachung 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)	Präsenzphase (PP)
1	SB 1: Systemgastronomie – eine Branche auf Expansionskurs			WEB 1: Zeit- und Selbstmanagement	
2	SB 2: Grundlagen der BWL	OT 1: Grundlagen der BWL			
3	SB 3: Betriebliches Rechnungswesen	OT 2: Betriebliches Rechnungswesen			BLOCK 1
4	SB 4: Finanzierung und Controlling	OT 3: Finanzierung und Controlling			Unternehmenssimulation mit einem Planspiel (2 Tage)
5	SB 5: Allgemeines Recht	OT 4: Allgemeines Recht		WEB 2: Allgemeines Recht	
6	SB 6: Betriebliche Steuern				
7	SB 7: Grundlagen des Personalwesens		PS 1: Der Umgang mit Mit- arbeitern – von rechtli- chen Aspekten bis zur Mitarbeiterführung		
8	SB 8: Personalentwicklung in der Systemgastro- nomie SB 9: Interkulturelle Kommunikation und Mitarbeiterführung	OT 5: Personalmanagement in der Systemgastronomie		WEB 3: Personalentwicklung in der System- gastronomie	BLOCK 2 Interkulturelle Kommunikation und Mitarbeiterführung (2 Tage)
9	SB 10: Unternehmensführung				
10	SB 11: Dienstleistungsorien- tierung mit System				
11	SB 12: Existenzgründung in der Systemgastro- nomie	OT 6: Dienstleistungs- orientierung & Existenz- gründung in der System- gastronomie	PS 2: Strategische und operative Aspekte der Unternehmensführung in der Systemgastronomie	WEB 4: Gesetzliche Bestimmungen und Vorschriften in der Systemgastronomie	
12	SB 13: Zentraleinkauf und Materialwirtschaft	OT 7: Zentraleinkauf und Materialwirtschaft		WEB 5: Zentraleinkauf	
13	SB 14: Wirtschaftlichkeit und Controlling in der Systemgastronomie				BLOCK 3
14	SB 15: Effiziente Mitarbeiter- einsatzplanung	OT 8: Wirtschaftlichkeit, Controlling und Mitarbeitereinsatzplanung			Wirtschaftliches Handeln in der Systemgastronomie (2 Tage) Konzepte in der Systemgastronomie und deren Umsetzung (1 Tag)
15	SB 16: Spezifisches Marketing in der Systemgastronomie	OT 9: Marketing in der Systemgastronomie	PS 3: Gezieltes Marketing und Qualität als Managementstrategie		
16	SB 17: Warenwirtschaft			WEB 6: Warenwirtschaft	
17	SB 18: Lebensmittelrecht	OT 10: Lebensmittelrecht und Krisenmanagement		WEB 7: Lebensmittelrecht	Die Präsenztage sind nach Wunsch auch einzeln buchbar!
	SB 19: Risiko- und Krisenmanagement				
18	SB 20: Qualitätsmanagement			WEB 8: QM in der Systemgastronomie	
Abschlussprüfung: Klausuren					