

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, 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) & Web-Based-Training (WBT)		Seminar (S)
Dein WELCOME Paket der Deutschen Hotelakademie				WEB: Check-In-Webinar	WBT: Zeit- und Selbstmanagement	
1	SB 1: Systemgastronomie – eine Branche auf Expansionskurs					
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	OT 4: Allgemeines Recht		WEB 1: Allgemeines Recht		
6	SB 6: Betriebliche Steuern			WEB 2: Betriebliche Steuern		S 1: Unternehmenssimulation mit einem Planspiel <i>2 Tage</i>
7	SB 7: Grundlagen des Personalwesens		PS 1: Der Umgang mit Mitarbeitern – von rechtlichen Aspekten bis zur Mitarbeiterführung			
8	SB 8: Personalentwicklung in der Systemgastronomie SB 9: Interkulturelle Kommunikation und Mitarbeiterführung	OT 5: Personalmanagement in der Systemgastronomie		WEB 3: Personalentwicklung in der Systemgastronomie		S 2: Interkulturelle Kommunikation und Mitarbeiterführung <i>2 Tage</i>
9	SB 10: Unternehmensführung					S 3: Wirtschaftliches Handeln in der Systemgastronomie <i>2 Tage</i>
10	SB 11: Dienstleistungsorientierung mit System					
11	SB 12: Existenzgründung in der Systemgastronomie	OT 6: Dienstleistungsorientierung & Existenzgründung in der Systemgastronomie	PS 2: Strategische und operative Aspekte der Unternehmensführung in der Systemgastronomie	WEB 4: Gesetzliche Bestimmungen und Vorschriften in der Systemgastronomie		S 4: Konzepte in der Systemgastronomie und deren Umsetzung <i>1 Tag</i>
12	SB 13: Zentraleinkauf und Materialwirtschaft	OT 7: Zentraleinkauf und Materialwirtschaft		WEB 5: Zentraleinkauf		
13	SB 14: Wirtschaftlichkeit und Controlling in der Systemgastronomie					
14	SB 15: Effiziente Mitarbeiter-Einsatzplanung	OT 8: Wirtschaftlichkeit, Controlling und Mitarbeiter-Einsatzplanung				
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 SB 19: Risiko- und Krisenmanagement	OT 10: Lebensmittelrecht und Krisenmanagement		WEB 7: Lebensmittelrecht		
18	SB 20: Qualitätsmanagement			WEB 8: QM in der Systemgastronomie		Die Seminare sind einzeln oder in Blöcken buchbar!

ABSCHLUSSPRÜFUNG: Klausuren