

# FACHWIRT IM GASTGEWERBE - AUFBAU (IHK) \_\_

# GÄSTEORIENTIERUNG UND MARKETING

#### Die verschiedenen Arten der Kommunikation

Grundlagen, Rhetorik, Stimme, Kommunikationstechniken für den beruflichen Alltag unter Berücksichtigung verschiedener Zielgruppen, Kundengespräche

#### Dienstleistungsmarketing

Marketing-Mix, Marketinginstrumente, Formen der Kommunikationspolitik, Kontrolle von Marketingaktivitäten, Definition von Marketingzielen und -strategien, Entwicklung von Marketingkonzepten und -plänen, Marketingtrends

# BRANCHENBEZOGENES MANAGEMENT

#### Warenwirtschaftssysteme

Beschaffung, Anforderungen an Hard-/Software, Auswahlkriterien, praktische Anwendung ausgewählter IT-Systeme

#### Qualitätsmanagement

Grundlagen des QM, QM-Systeme, Qualitätsstufen, Implementierung eines QM-Systems, Rahmenbedingungen, Struktur, Aufbau

### Planen, Organisieren und Durchführen von Veranstaltungen

Begriffsklärung, Projektmanagement (Analyse, Zusammenarbeit mit Veranstaltern, Planung, Durchführung, Nachbereitung), steuerliche Aspekte, Einbindung in Unternehmenskonzept

#### **BRANCHENBEZOGENES RECHT**

#### **Branchenspezifisches Recht**

Gaststätten- und Gewerberecht, Vertragsarten im Gastgewerbe, Arbeitsicherheit, Schutzgesetze

### Branchenbezogene Steuern, Abgaben und Versicherungen

Trinkgeldbesteuerung, Lohnsteuerpauschalierung, SV für geringfügig Beschäftigte, gemeindliche Abgaben, Versicherungen, GEMA, GEZ

#### Lebensmittelrecht

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

#### GASTRONOMISCHE ANGEBOTS-FORMEN

#### Hotel- und Gaststättenbetriebe

Betriebsformen, Mitbewerber, Kooperationen, Reservierungssysteme, Angebot, Serviceformen, zielgruppenspezifische Betriebe

#### **Systemgastronomie**

Betriebsformen, standortbedingte Formen, Franchising, Expansionspolitik, Marktsituation und Mitbewerber, zentrale Systemsteuerung, Serviceformen

#### Gemeinschaftsverpflegung/Catering

Betriebsformen, Serviceformen, Zielgruppen, ernährungsphysiologische Aspekte, Verpflegungssysteme, Marktentwicklung und Mitbewerber





### **DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF**

Monat	Studienbrief (SB)	Onlinetest (OT)	Fallstudie (FS)	Webinar (WEB)	Seminar (S)
1	SB 1: Die verschiedenen Arten der Kommunikation			WEB 1: Gästeorientierung als Managementaufgabe WEB 2: Erfolgreiche Kommunikation am Gast: Verkaufsgespräch und Umgang mit Beschwerden	S 1: Gästeorientierung und Personalmanagement 2 Tage (digital) S 2: Marketing und Veranstaltungsorganisation 2 Tage (digital)
2	SB 2: Dienstleistungsmarketing	OT 1: Dienstleistungsmarketing	FS 1: Marketing FWG	WEB 3: Marketing	
3	SB 3: Warenwirtschaftssysteme			WEB 4: Warenwirtschaft	
4	SB 4: Qualitätsmanagement			WEB 5: QM in der Gastronomie	
5	SB 5: Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen	OT 2: Veranstaltungsmanage- ment	FS 2: Branchenbezogenes Management		
6	SB 6: Branchenspezifisches Recht	OT 3: Branchenspezifisches Recht			
7	SB 7: Branchenbezogene Steuern, Abgaben und Versicherungen SB 8: Lebensmittelrecht				
8	SB 9: Hotel- und Gaststätten- betriebe		FS 3: Branchenbezogenes Recht und Gastronomische Angebotsformen	WEB 6: Branchenbezogenes Recht	
9	SB 10: Systemgastronomie				
10	SB 11: Gemeinschaftsverpflegung/ Catering	OT 4: Branchenbezogenes Management			Die Seminare sind einzeln oder in Blöcken buchbar!

#### PRÜFUNGSVORBEREITUNG AUF DIE IHK-PRÜFUNG