

# 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

## DIE SYSTEMGASTRONOMIE: STRUKTUREN, ENTWICKLUNG & TRENDS

### Trends, Entwicklung & Strukturen der Systemgastronomie

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

### Führung in der Systemgastronomie: Rollen, Erwartungen & Aufgaben

Welche Erwartungen gibt es an Betriebsleiter oder Geschäftsführer. Verantwortungsbewusstsein und unternehmerisches Denken

## BWL – DIE BASICS FÜR DIE SYSTEMGASTRONOMIE

### 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

## MANAGEMENT IN DER SYSTEMGASTRONOMIE

### Prozesse, Strukturen & Organisation: Managementaufgaben der System- gastronomie

Expansionsformen, Standardisierung, zentrale Steuerung, Multiplikation, dezentrale Betriebsorganisation, Umsetzung des Dienstleistungsgedanken

### Einkauf & Logistik in der System- gastronomie

Digitale Warenwirtschaft, Rezeptmanagement und Wareneinsatzkontrolle, Entsorgungsmanagement

### Trend & Herausforderung: Nachhaltig- keit in der Systemgastronomie

Beschaffung Food & Getränke und Nonfood, Lebensmittelabfall Reduktion, Nachhaltigkeit verankern, Voraussetzung, Gesetze, Siegel

## QUALITÄTS- & PROZESSMANAGEMENT IN DER SYSTEMGASTRONOMIE

### Das Herz der Systemgastronomie: Perfekte Prozesse & professionelle Abläufe

Prozesse entwickeln, umsetzen, pflegen und anpassen, Lean Quality Management Methoden

### Lebensmittelrecht & Hygiene- management

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

### Risiko- & Krisenmanagement in der Gastronomie

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

### Das 1 x 1: Qualitätsmanagement in der Systemgastronomie

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

### Best Practice: Zusammenarbeit mit der Lebensmittelkontrolle

Erläuterung aktueller Gesetzgebungen und präventive Tipps und Insides

## MARKETING & KOMMUNIKATION IN DER SYSTEMGASTRONOMIE

### Marketing in der Systemgastronomie

Marktsituation, Marketingstrategien, Marketingkonzept, Marketinginstrumente, Markenentwicklung, Kundenbindung

### SEA, SEO & Co: So funktioniert digitales Marketing in der Praxis

Faktoren für Suchmaschinenoptimierung, Googlerankings und Keywordsuche, bezahlte Anzeigen und weitere Marketingmaßnahmen, Wege um Traffic auf der eigenen Webseite zu generieren

### Deep Dive: Kommunikations- psychologie

Empathisch und erfolgreich kommunizieren bei der Teamführung, Verhandlung & Verkauf

### Zertifizierungen & Qualitätssiegel in der Systemgastronomie

Sinn und Nutzen relevanter Zertifizierungen, Praxisbeispiele zeigen Chancen und Risiken

## DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Studienbriefe (SB)	Onlinetests (OT) & Projektstudien (PS)	Webcasts (WC)	Webinare (WEB) – LIVE online	Seminare (S/DS) – LIVE digital oder in Präsenz
Dein <b>WELCOME</b> Paket der Deutschen Hotelakademie			<b>WBT:</b> Zeit- und Selbstmanagement	<b>WEB:</b> Check-In-Webinar	
1	<b>SB 1:</b> Trends, Entwicklung & Strukturen der Systemgastronomie		<b>WC 1:</b> Führung in der Systemgastronomie: Rollen, Erwartungen & Aufgaben	<b>WEB 1:</b> Roundtable Systemgastro: Kickoff, Insides & Best Practice	
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>WEB 2:</b> Allgemeines Recht	
6	<b>SB 6:</b> Betriebliche Steuern	<b>OT 4:</b> Allgemeines Recht & Steuern		<b>WEB 3:</b> Betriebliche Steuern	
7	<b>SB 7:</b> Prozesse, Strukturen & Organisation: Managementaufgaben der Systemgastronomie			<b>WEB 4:</b> Einkauf & Logistik in der Systemgastronomie	
8	<b>SB 8:</b> Trend & Herausforderung: Nachhaltigkeit in der Systemgastronomie				<b>S/DS 1:</b> Unternehmenssimulation mit einem Planspiel <i>2 Tage (präsent oder digital)</i>
9		<b>PS 1:</b> Wirtschaftliches Arbeiten in der Systemgastronomie		<b>WEB 5:</b> Roundtable Systemgastro: Nachhaltiges Management in der Systemgastronomie	<b>DS 2:</b> Management-Workshop Systemgastronomie: Leadership- & Managementskills für die Praxis <i>2 Tage (digital)</i>
10	<b>SB 9:</b> Das 1 x 1: Qualitätsmanagement in der Systemgastronomie			<b>WEB 6:</b> Das Herz der Systemgastronomie: Perfekte Prozesse & Professionelle Abläufe	
11	<b>SB 10:</b> Lebensmittelrecht & Hygienemanagement	<b>OT 5:</b> Lebensmittelrecht & Krisenmanagement		<b>WEB 7:</b> Risiko- & Krisenmanagement in der Gastronomie	<b>DS 3:</b> Intensiv Workshop: erfolgreiche Marketing- & Saleskonzepte für die Systemgastronomie <i>1 Tag (digital)</i>
12		<b>PS 2:</b> Qualitäts- & Prozessmanagement in der Systemgastronomie		<b>WEB 8:</b> Best Practice: Zusammenarbeit mit der Lebensmittelkontrolle	
13	<b>SB 11:</b> Marketing in der Systemgastronomie		<b>WC 2:</b> Deep Dive: Kommunikationspsychologie	<b>WEB 9:</b> SEA, SEO & Co: So funktioniert digitales Marketing in der Praxis	<b>DS 4:</b> #dreamteam – Teamführung & Teamentwicklung in der Systemgastronomie <i>2 Tage (digital)</i>
14		<b>OT 6:</b> Marketing & Kommunikation in der Systemgastronomie	<b>WC 3:</b> Zertifizierungen & Qualitätssiegel in der Systemgastronomie		
15	<b>SB 12:</b> HR in der Systemgastronomie I: Recruiting & Personalmanagement				
16	<b>SB 13:</b> HR in der Systemgastronomie II: Onboarding, Mitarbeiterbindung & Trainingsmanagement				
17	<b>SB 14:</b> HR in der Systemgastronomie III: Werte, Kultur & Führung			<b>WEB 10:</b> Win-Win: Wege zur professionellen & mitarbeiterorientierten Schichtplanung	
18		<b>PS 3:</b> HR & Mitarbeiterführung in der Systemgastronomie	<b>WC 4:</b> Benefits & Begeisterung: So funktioniert Mitarbeiterbindung <b>WC 5:</b> #Leadership startet bei Dir! Selbstführung – die Basis für erfolgreiche Führungskräfte!	<b>WEB 11:</b> #culturefit – Unternehmenskultur als Matchmaker <b>WEB 12:</b> TutorTime: Fit für die Prüfung	

### Abschlussklausur