DEUTSCHE HOTELAKADEMIE DHA

# 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, Speisenplanung, 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) | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 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<br>**SB 6:** Betriebliche Steuern | **OT 4:** Allgemeines Recht | | **WEB 1:** Allgemeines Recht<br>**WEB 2:** Betriebliche Steuern | |
| 6 | **SB 7:** Personalwesen | **OT 5:** Personalwesen | | **WEB 3:** Personalmanagement | |
| 7 | **SB 8:** Care-, Betriebs-, Verkehrs- und Schulverpflegung | | **PS 1:** Strategisches Management in der GV & Betriebswirtschaftliches Handeln in der GV | | |
| 8 | **SB 9:** Unternehmensführung | **OT 6:** Unternehmensführung | | **WEB 4:** Marketing in der GV | |
| 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<br>**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<br>**SB 18:** Krisenmanagement | | **PS 3:** Qualität als Managementstrategie & Kommunikation | **WEB 8:** Qualitätsmanagement<br>**WEB 9:** Krisenmanagement | |
| 16 | **SB 19:** Die verschiedenen Arten der Kommunikation | | | | |

**Seminar (S)**

**S 1:** Unternehmensplanspiel
*2 Tage (präsent oder digital)*

**S 2:** Mitarbeiterführung
*1 Tag (präsent oder digital)*

**S 3:** Mitarbeitereinsatzplanung mit EDV
*1 Tag (digital)*

**S 4:** Controlling in der GV
*2 Tage (digital)*

Die Seminare sind einzeln oder in Blöcken buchbar!

**ABSCHLUSSPRÜFUNG:** Klausuren

25-01-28