



Lehrinhalt

Betriebswirt/-in für Systemgastronomie

Einführung

Systemgastronomie – eine Branche auf Expansionskurs

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

Allgemeine BWL & Rechtliche Grundlagen

Grundlage 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 der 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 Mitarbeitereinsatzplanung

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, Kenntlichmachung 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

Prüfung/Hausaufgabe