

# 8377 F & B Manager

## Gastronomiebetriebe effizient führen

Der F&B-Manager sollte ein wirtschaftlich denkender "Mitunternehmer" im Betrieb und nicht nur Befehlsempfänger sein. Er muss Ideen bringen und als Führungskraft Mitarbeiter motivieren können und somit zu einer Entlastung des Unternehmers beitragen.

Der Lehrgang „F&B-Management-Lehrgang“ umfasst 5 Blöcke mit je 3 Tagen pro Monat. Sie erwerben umfassendes praxisorientiertes Wissen auf allen Gebieten des modernen Marketings, Controllings, Betriebsführung und im F&B Management (Planung, Produktion, Koordination und Kontrolle der einzelnen F&B Abteilungen). Sie sind in der Lage, die verschiedenen Marketing- und Führungsinstrumente unternehmens- und zielgruppenorientiert einzusetzen. Durch die verschiedenen Betriebsbesichtigungen und fachorientierten Ausflüge erhalten Sie Einblick in bestehende Betriebe.

### Die Zielgruppe:

- Unternehmer, Jungunternehmer
- Führungskräfte in Hotellerie und Gastronomie z.B. Geschäftsführer, Küchenchefs, Oberkellner und deren Stellvertreter

### Die Voraussetzungen:

- Mindestalter von 21 Jahren
- Absolventen/Absolventinnen von Tourismus- und Hotelfachschulen
- Nachweis über eine Berufserfahrung in der Gastronomie bzw. Hotellerie
- Quereinsteiger müssen den Gastronomie Manager abgeschlossen haben.

### Die Inhalte:

#### Vision und Unternehmensführung:

Visionen sind Bilder, die wir uns von der Zukunft machen und die uns leiten. Ihre persönliche Vision ist der Kern für die Unternehmensvision – und somit wichtigster Bestandteil Ihrer Unternehmenspolitik. Die Vision, Werte, Leitbild und Spielregeln sind die Grundlagen für das erste Modul.

#### F&B Controlling und Rechnungswesen Aufbau:

Sie lernen das Lesen von Bilanzen und Saldenlisten, Ableiten von Kennzahlen aus den Bilanzen und kennen die wichtigsten Aufschläge und Deckungsbeiträge bei Speisen und Getränken. Als zukünftige/r F&B-Manager/in wissen Sie um die Rentabilität Ihres Betriebes ebenso Bescheid, wie um Kostenstellen- und Deckungsbeitragsberechnung oder markt- und betriebsgerechte Angebotsgestaltung. Erfolgs- und zielorientierte UnternehmerInnen müssen durch eigene Gestaltung und aktive Einflussnahme agieren, um den unternehmerischen Erfolg sicher zu stellen. Zur Sicherung der Existenzfähigkeit des Unternehmens bilden Rentabilität und Liquidität die wichtigsten Ziele. Das Erreichen dieser Ziele wird durch ein aussagekräftiges Controlling-System erreicht.



Kursbuchung und weitere Details unter **8377** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

# 8377 F & B Manager

## Gastronomiebetriebe effizient führen

### **Einkauf – Logistik – Warenwirtschaft:**

In Übungsbeispielen werden Lieferantenverhandlungen durchgeführt. Sie lernen, wie man die richtigen Lieferanten evaluiert. Die Kunden lernen, zum Betrieb passende Lieferanten auszusuchen, welche die gewünschte Produktsicherheit und die notwendige Qualität bieten. Sie lernen sowohl die im Lebensmittelbereich Österreichs existierenden Labels als auch internationale Labels für die Lebensmittelsicherheit bzw. für Qualitätsstandards.

### **F&B Praxis:**

Planung und Produktion von Lebensmitteln: Inhalte und System zum Produktionsplanungsverfahren für den Küchenbereich.

Hoteleinkauf, Warenannahme, -Lagerung und –Ausgabe und deren Kontrollmethoden.

Angebotsgestaltung, strategische Angebotspolitik im F&B-Bereich.

Aufbau eines Qualitätshandbuches und F&B-Organisationsleitfaden zur Qualitätssicherung.

### **Bankett, Catering:**

Dieses Modul bietet Ihnen Instrumente zur effizienten Angebotserstellung, professionellen Planung und internen Kommunikation zu Bankett- und Cateringangelegenheiten. Moderne Software (wie z.B. Bankettprofi) wird vorgestellt und der Nutzen im Bankettssystem dargestellt. Auswertungen wie Vorkalkulationen, Einkaufspläne, Function sheets für die Abteilungen werden gemeinsam erarbeitet. Besonders der Unterschied zwischen Bankett und Outside Catering wird im Speziellen beschrieben.

### **Marketing, Verkauf, Konzept-Design:**

Dieses Modul beschäftigt sich mit Marketing und den Gesellschafts-, Ernährungs- und Branchentrends. Sie beobachten Gesetzmäßigkeiten für den geschäftlichen Erfolg in der Zeit eines sich ständig verändernden Marktes. Analysen der erfolgreichsten Betriebskonzepte zeigen Ihnen, wie Sie sich erfolgreich am Markt positionieren. Bei der touristischen Werbung muss beachtet werden, dass wir erleb- und genießbare, sprich sehr subjektive Leistungen verkaufen. Der imaginäre Wert des Produktes spielt eine bedeutendere Rolle. Die touristische Werbung soll nicht auf Grundbedürfnisse wie Hunger, Durst und Müdigkeit der Gäste abzielen, sondern muss Plattform für Genuss, Erlebnis, Prestige, Kommunikation und Lifestyle sein.

Sie lernen Methoden kennen, welche Ihnen ein systematisches Erfassen Ihres Marktes ermöglicht. Sie lernen den gezielten Einsatz von Marketinginstrumenten und deren Budgetierung.

### **Kamingespräche, Abendeinheiten, Exkursionen, Prüfungsvorbereitung:**

Die Kamingespräche dienen zur Integration des Wissens. Praxiserfahrung, interessante Gespräche mit fachlich ausgezeichneten Trainern bzw. Gesprächspartnern vertiefen das Wissen. Individuelle Fähigkeiten können gestärkt werden. Durch die Praxisintegration entsteht eine nachhaltige Wissensbildung, welche in der zukünftigen Berufskarriere Vorteile bringt.

Die WIFI-Institute entscheiden selbst über die Exkursionsziele. Ziele können in Wien, Salzburg, Kärnten, München, Zürich und Südtirol wurden bereits besucht.



Kursbuchung und weitere Details unter **8377** im WIFI-Kundenportal:

[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

# 8377 F & B Manager

## Gastronomiebetriebe effizient führen

### **Mitarbeitermanagement und rechtliche Grundlagen:**

Sie erhalten von fachlich versierten Trainer/innen Vorgehensweisen zur modernen Mitarbeiterakquise. Fachkräfte sind Mangelware und das wird in dieser Branche noch einige Jahre so bleiben. Deshalb werden Methoden zum Employer Branding, moderne Kommunikation und Teamwork-Instrumente dargestellt. Mitarbeiterschulungen und Trainingssysteme, Methoden und Seminarpläne für betriebsinterne Ausbildungen werden erarbeitet. Sie werden zu Änderungen des aktuellen Kollektivvertrages hingewiesen. Sie erhalten konkrete Informationen zur Planung, Durchführung und Kontrolle des Personalaufwandes in der Gastronomie bzw. im F&B-Bereich.

Der Lehrgang ist auf mehrere WIFI-Standorte aufgeteilt und findet nicht ausschließlich in Linz statt.

### **Die Trainingsziele:**

#### **Kunden-Nutzen beruflich:**

- Sie erkennen die wirtschaftlichen Notwendigkeiten eines Gastronomie- und Hotelbetriebs.
- Sie analysieren den eigenen Betrieb auf bestehende Controllinginstrumente und untersuchen deren Wirkung im Betrieb.
- Sie analysieren den Betrieb auf fehlende Controllinginstrumente im F&B Bereich und erstellen mögliche Hilfsmittel.
- Sie stärken ihre Fähigkeit, mit Kollegen optimal zu agieren, mit Mitarbeitern zielorientiert zu kommunizieren, zu führen und zu motivieren, erfolgreich im Team zu arbeiten und Teams zu leiten.
- Sie sind in der Lage, Marketingkonzepte für Gastronomie und Hotellerie zu erarbeiten und Innovation zu erkennen und einzusetzen.

#### **Kunden-Nutzen persönlich:**

Durch methodische Vorgangsweise – Auseinandersetzung mit Berufserfahrungen, Ermöglichung des Erfahrungsaustausches mit Kunden, Kollegen aus dem Lehrgang und Experten ihres Faches etc. – erkennen Kunden ihre persönlichen Stärken und Schwächen. Die Kunden können selbstständig den Bereich Food & Beverage in einem Gastronomiebetrieb beurteilen und Führungsinstrumente implementieren.

### **Kontextkompetenz:**

#### **Die Absolventen ...**

- können die für seinen Bereich rechtl. Rahmenbedingungen berücksichtigen
- tragen die Strategie und Visionen ihrer Organisation mit und setzen die daraus abgeleiteten Ziele um
- kennen und berücksichtigen die für ihren Bereich relevanten Ziele
- forcieren WIN-WIN Situationen mit externen Partnern, erkennen den Bedarf und Zugang zu externer Unterstützung, kennen ihren Handlungsspielraum



Kursbuchung und weitere Details unter **8377** im WIFI-Kundenportal:

[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

# 8377 F & B Manager

## Gastronomiebetriebe effizient führen

### Fachliche Kompetenz:

Innovationsmanagement:

#### Die Absolventen ...

- erkennen durch Marktbeobachtung Veränderungen und Innovationserfordernisse des Marktes und reagieren mit entsprechenden Maßnahmen,
- können die Auswirkungen von Gesellschafts-, Ernährungs- und Branchentrends auf die Gestaltung von F&B-Angeboten einschätzen.

Marketing:

#### Die Absolventen ...

- können Zielgruppen definieren, segmentieren und diese hinsichtlich Marktpotential einschätzen,
- können entsprechende zielgerichtete Marktkommunikationsmaßnahmen planen und veranlassen,
- können marktgerechte Preise kalkulieren,
- können einen Markt für sein Produkt definieren,
- sorgen für ein marktorientiertes, optimales und ausgeglichenes Produktportfolio,
- können den eigenen Markt in einem Model abbilden und die Marktteilnehmer identifizieren,
- entwickeln, vermarkten und evaluieren Angebote in Gastronomie und Hotellerie unter Berücksichtigung der Kostenwahrheit und der Marktgegebenheiten,
- können als Marketingumfeld von Gastronomie- und Hotelbetrieben analysieren und daraus Implikationen für die Positionierung Ihres Unternehmens ableiten,
- können Marketingkonzepte und einen geeigneten Kommunikationsmix für Betriebe in Hotellerie und Gastronomie entwickeln, präsentieren und deren Eignung für die Erreichung konkreter Unternehmensziele argumentieren

BWL:

#### Die Absolventen ...

- planen, initiieren, überwachen und evaluieren kundenorientierte Prozesse
- kennen die Kostenstruktur der eigenen Organisation und können somit kostenoptimierend handeln,
- planen und budgetieren auf Basis Ihrer Kenntnisse der Betriebsführung und des Controllings das gesamte Qualitäts- und Kostenmanagement,
- lernen aus der Analyse einer GuV Schlussfolgerungen über die wirtschaftliche Lage eines Unternehmens in Hotellerie und Gastronomie zu ziehen
- können in allen Abteilungen des Food & Beverage Management (z.B. Küche, Restaurant und Bar, Bankettabteilung/Catering) operative Aufgaben erfüllen und deren Beitrag zum Gesamterfolg des Food & Beverage Management richtig einschätzen



Kursbuchung und weitere Details unter **8377** im WIFI-Kundenportal:

[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

# 8377 F & B Manager

## Gastronomiebetriebe effizient führen

### Führung und Coaching:

#### Die Absolventen ...

- können das tägliche Management (Planung, Produktion, Koordination und Kontrolle) aller Abteilungen von Gastronomie- und/oder Hotelleriebetrieben beraten, für deren Bedürfnisse Angebote entwickeln und sicherstellen, dass diese bedarfsgerecht umgesetzt werden
- können aufgrund von (selbst) definierten Kriterien den passenden Mitarbeiter für den jeweiligen Bereich auswählen
- können eigenes (Führungs-)Verhalten reflektieren
- können den Personalbedarf dem Betrieb anpassen und kosteneffizient planen
- können Führung und Weiterentwicklung von Mitarbeitern eigenständig verantworten
- können mit Mitarbeitern, (potenziellen Kunden und Lieferanten zielgruppengerecht kommunizieren
- können auf Abweichungen im betrieblichen Alltag adäquat reagieren.

Food & Beverage Manager sind in der Lage,

- die Unternehmensstrategie von Häusern und Gastronomie und/oder Hotellerie mitzugestalten
- im Sinne des Geschäftsmodells ihrer Unternehmen zu handeln
- die Chancen und Risiken der Entwicklung neuer F&B Angebote nach ökonomischen Kriterien und im Licht des bestehenden Geschäftsmodells zu beurteilen

### Die Prüfung:

Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung abgeschlossen. Sie müssen alle drei Bewertungsblöcke (Projektarbeit, Schriftliche Prüfung und Präsentation der Projektarbeit und Fachgespräch) positiv bestehen.

Bei positivem Abschluss des Lehrganges erhalten Sie das WIFI F&B-Diplom und haben somit den ersten Schritt in eine erfolgreiche Zukunft bewältigt.

Weiter Prüfungsdetails erfahren Sie am ersten Kurstag.

### Ihr Qualifikationsnachweis:

Zeugnis, Diplom

### Multimedia:

[Informationsvideo F & B Manager](#)

### Der Hinweis:

Weitere Details zur Ausbildung finden Sie [hier](#).



Kursbuchung und weitere Details unter **8377** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)