

8379 Ausbildung zum diplomierten Gastronomiemanager

Der Verdrängungswettbewerb in der Gastronomie wird härter und Betriebswirtschaftliche Kenntnisse gewinnen immer mehr an Bedeutung. Erfolg ist kein Zufall, sondern das Resultat vieler Komponenten. Besonders die Kaufmännische sollte als Führungsaufgabe unbedingt wahrgenommen werden. Sie setzen sich im Kurs „Ausbildung zum diplomierten Gastronomiemanager“ mit Marketing, Controlling, Finanzierung und Rechnungswesen auseinander und verstehen dann betriebswirtschaftliche Zusammenhänge besser. Eine eventuell vorhandene Scheu von der „Zahlenarbeit“ legen Sie ab.

Sie lernen auch aus einer Bilanz zu lesen und beschäftigen sich mit der erfolgreichen Marktpositionierung Ihres Betriebes.

Die Arbeit in Kleingruppen ermöglicht ein optimales Eingehen des Trainers auf wichtige Themen.

Die Zielgruppe:

Unternehmer, Betriebsgründer, Betriebsnachfolger, Personen sollten über eine Lehrabschlussprüfung (Restaurantfachmann, Koch, Systemgastronom, Hotel- und Gastgewerbeassistenten, Gastronomiefachmann, Betriebsdienstleister) verfügen, Absolventen der landwirtschaftlichen Fachschulen mit Schwerpunkt Tourismus, Mitarbeiter im Gastgewerbe.

Die Inhalte:

Rechnungswesen:

- Aufbau Rechnungswesen, Doppelte Buchhaltung
- Warenverbuchung; Bedeutung des Wareneinsatzes (Lagerhaltung)
- Grundzüge des Steuerrechtes (Ust., Est.)
- Aufbau einer Bilanz und Erfolgsrechnung, Ermittlung und Aussage von Kennzahlen
- Gewinnermittlung und Funktion des Gewinnes

Finanzierung und Controlling:

- Aufbau Excel; einfache Kalkulation zum Einstieg
- Grundzüge Investition, betriebswirtschaftliche Auswirkungen
- Budgetierung mit Excel; auch für eigenen Betrieb
- Aufbau eines aussagekräftigen Controllings (Personalkosten)
- Aktuelle Finanzierungsformen

Marketing:

- System Marketing, Marketinggedanken
- Marketinginstrumente
- Begeisterungsmerkmale eines Betriebes
- Aufbau eines Marketingkonzeptes
- Besuch eines erfolgreichen Gastronomen und Analyse der Erfolgsfaktoren



Kursbuchung und weitere Details unter **8379** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

8379 Ausbildung zum diplomierten Gastronomiemanager

Recht:

- Auswahl der Rechtsform
- Grundzüge des Arbeitsrechtes
- rechtliche Problemfelder bei Übernahme/Übergabe/Insolvenz
- Informationsquelle bei rechtlichen Problemen

Mitarbeiterführung:

- Employer Branding
- Entwicklung von Mitarbeitern
- Rolle des Unternehmers/Abteilungsleiters
- Führung von Mitarbeitergesprächen

Die Trainingsziele:

Sie...

- tragen die Vision und Strategie des Unternehmens mit und setzen die daraus abgeleiteten Ziele um,
- können eine Unternehmenspolitik beschreiben und deren Wirkung im Unternehmen erkennen,
- agieren mit den Stakeholdern im Betriebsumfeld als Gastro-Profi,
- können die für ihren Bereich rechtlichen Rahmenbedingungen berücksichtigen,
- können Veränderungen der Umwelt durch systematische Beobachtung wahrnehmen und Rückschlüsse für den Betrieb ziehen.

Fachliche Kompetenz

Innovationsmanagement:

Sie...

- können neue Produkte für den Gastronomiebetrieb entwickeln,
- können neue, für den Betrieb geeignete interne Kommunikationsinstrumente entwerfen und einsetzen,
- können im Haus Veranstaltungen planen.

Marketing:

Sie...

- können Zielgruppen definieren, segmentieren und diese hinsichtlich Marktpotential einschätzen,
- können entsprechende zielgerichtete Marktkommunikationsmaßnahmen planen,
- können marktgerechte Preise kalkulieren,
- können den Markt für ihre Produkte definieren,
- können den eigenen Markt in einem Model abbilden,
- können die Marktteilnehmer identifizieren und beschreiben,
- können Verkaufsgespräche führen.



Kursbuchung und weitere Details unter **8379** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

8379 Ausbildung zum diplomierten Gastronomiemanager

BWL:

Sie...

- können die Funktion einer Bilanz und Erfolgsrechnung (Gewinn- Verlustrechnung) beschreiben,
- können grundsätzliche Aussagen über Branchenkennzahlen und Betriebstypen herleiten,
- können den eigenen Betrieb aufgrund der Branchenkennzahlen beurteilen,
- können den Betriebsstandort analysieren und Budgetzahlen ableiten,
- können Kennzahlen für den eigenen Gastronomiebetrieb definieren, beschreiben, beurteilen und als Führungsinstrument einsetzen,
- können anhand von Praktiker-Methoden Personalkosten beurteilen und festlegen,
- können die Umsatzsteuer auf Angeboten und Rechnungen korrekt ausweisen,
- sorgen für ein marktorientiertes Produktportfolio,
- kennen die Kostenstruktur des eigenen Unternehmens und können somit kostenoptimierend handeln,
- können den wirtschaftlichen Erfolg eines Gastronomietages beurteilen und Maßnahmen beschließen,
- können Controllingvorlagen (Tabellenkalkulation) selbstständig auf den eigenen Betrieb anpassen,
- können Gesetzestexte lesen und interpretieren und Konsequenzen für das unternehmerische Umfeld beschreiben.

Führung und Coaching:

Sie...

- können aufgrund von (selbst) definierten Kriterien den passenden Mitarbeiter für den jeweiligen Bereich auswählen,
- können eigenes (Führungs-) Verhalten reflektieren,
- können den Personalbedarf dem Betrieb angepasst und kosteneffizient planen.

Die Prüfung:

Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung abgeschlossen.

- Schriftliche Prüfung: 2 Einheiten
- Erstellung eines Unternehmenskonzeptes für den eigenen Betrieb
- Konzeptpräsentation und mündliche Prüfung: 30 Minuten

Nach der schriftlichen Prüfung werden die Kandidaten zu einem Prüfungsgespräch geladen. Als Basis dienen die Ergebnisse der schriftlichen Prüfung. Das Gespräch dient zur Überprüfung der „Can do – Statements“. Während des Gesprächs beurteilt der Prüfer, ob die geforderten Fähigkeiten vorhanden sind. Weitere Prüfungsdetails werden am ersten Kurstag besprochen.

Der Hinweis:

Infovideo: [Ausbildungen im Tourismus](#)



Kursbuchung und weitere Details unter **8379** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

8379 Ausbildung zum diplomierten Gastronomiemanager

Ihr Qualifikationsnachweis:

Zeugnis, Diplom



Kursbuchung und weitere Details unter **8379** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe