

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