

## Studienbeschreibung

# Betriebswirt für Systemgastronomie (IST)

IST-Studieninstitut  
Moskauer Straße 25  
D-40227 Düsseldorf  
Tel. +49(0)211/86668-0  
Fax +49(0)211/86668-30  
info@ist.de • www.ist.de



Um die Lesbarkeit des Textes zu erhalten, wurde auf das Nebeneinander weiblicher und männlicher Personen- und Berufsbezeichnungen verzichtet.

Dafür bitten wir alle Leserinnen um Verständnis.

## Der Markt

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA hat bereits 2007 in seinem Sommerbericht auf die besonderen Entwicklungen in der Hotellerie und Gastronomie hingewiesen. Nach einem erfolgreichen Beginn des Jahres 2008 für das Gastgewerbe trübt sich die Stimmung zunehmend. Gründe hierfür sind steigende Betriebskosten der Unternehmen sowie die schlechte Konjunkturlage, mit der die sinkende Nachfrage und damit fehlende Umsätze einhergehen.

Die Erhöhung der Mehrwertsteuer und die fehlende Möglichkeit, über Preiserhöhungen den Umsatz zu steigern, lassen die Erträge der Restaurant-, Café und Diskothekenbetreiber weiter schmelzen. Ein zusätzlicher Unsicherheitsfaktor, dessen Auswirkungen auch im Jahr 2008 noch nicht endgültig abzuschätzen sind, ist das Rauchverbot.

Der Lichtblick bei den Betriebsarten offenbart sich aber insbesondere in Cateringunternehmen und der überaus erfolgreichen Branche der Systemgastronomie, die beeindruckende Umsatzzuwächse verbuchen können. Im ersten Halbjahr 2008 wurde bei den Gemeinschaftsgastronomen ein Umsatzplus von 3,1 % verzeichnet. Auch viele andere Zahlen verdeutlichen den besonderen Aufschwung, den die Systemgastronomie zurzeit erfährt: Jedes Jahr eröffnen neue Betriebsstätten, seit 1995 konnten die 100 umsatzstärksten Systemgastronomen ihre Betriebszahl um 134 % steigern. Eine weitere deutliche Sprache spricht die Entwicklung der Ausbildungszahlen im Segment Systemgastronomie. Im Jahr 2009 gab es laut der DIHK 2821 neu abgeschlossene Ausbildungsverträge zum Fachmann für Systemgastronomie.

Weiterhin befriedigt die Systemgastronomie als dynamische und zukunftsorientierte Branche insbesondere die neuen Nachfragetrends „Gehobenes Fast Food/Fast Casual“, „Take-away“ und „Inszenierung/Erlebnis“. Hierbei kommt ihr zugute, dass sie so vielseitig und breitgefächert ist wie kaum ein anderer Wirtschaftszweig.

Und nicht nur in Deutschland ist diese starke Entwicklung zu verzeichnen. Auch im europäischen Ausland stellt die Systemgastronomie eine stark wachsende Branche mit vielen Arbeitsplatzmöglichkeiten und ausgezeichneten Aufstiegschancen. Allerdings werden hierfür, wie in anderen Wirtschaftsbereichen auch, entsprechende Qualifikationen verlangt. Mit der starken Entwicklung, der damit verbundenen

zunehmenden Konkurrenz und den steigenden Anforderungen der Kunden wird die Weiterbildung vorhandener Mitarbeiter bzw. die Einstellung von qualifiziertem Personal, das über komplexes betriebswirtschaftliches und branchenspezifisches Wissen verfügt, nahezu unerlässlich.

Nur wenn es gelingt, sein Unternehmen gut zu positionieren und die Kunden mit innovativen Konzepten zu überzeugen, kann man zum weiteren Erfolg des Segments Systemgastronomie beitragen

## Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Die komplexe Weiterbildung des IST-Studieninstituts ermöglicht es Ihnen, sich in den verschiedenen Tätigkeitsbereichen des Segments Systemgastronomie zu profilieren. Aufgrund der hohen Anforderungen an einen Betriebswirt für Systemgastronomie und seiner unterschiedlichen Aufgabenbereiche ist ein komplexes betriebswirtschaftliches Basiswissen kombiniert mit breit gefächerten branchenspezifischen Kenntnissen notwendig.

Als Betriebswirt für Systemgastronomie (IST) sind Sie in der Lage,

- eine eigenverantwortliche Position als Restaurantleiter zu übernehmen,
- innerbetriebliche Abläufe zu koordinieren und zu leiten,
- den Einsatz der systemgastronomischen Fachkräfte zu planen,
- Tätigkeiten in allen Bereichen zu steuern und zu kontrollieren,
- Den Erfolg des Unternehmens durch strukturiertes Marketing und kontrollierte Qualität zu sichern.

Das Spektrum Ihres Einsatzfeldes ist weit gefächert, sodass Sie den persönlichen Schwerpunkt Ihrer Tätigkeit ganz individuell, Ihren Interessen und Fähigkeiten angepasst, setzen können. Sie haben die Möglichkeit, in den unterschiedlichen beschriebenen Aufgabenbereichen, aber auch darüber hinaus eingesetzt zu werden.

Die Weiterbildung zum Betriebswirt für Systemgastronomie (IST) vermittelt Ihnen Kompetenzen, die für einen beruflichen Aufstieg in diesem Segment der Gastronomiebranche unbedingt notwendig sind. Betriebswirtschaftliche Grundlagen werden ebenso vermittelt wie die besonderen Aspekte rund um das Segment der Systemgastronomie.

Als Betriebswirt für Systemgastronomie werden Sie auf eine leitende Position im Management optimal vorbereitet. Sie übernehmen mit Ihrem fachspezifischen Wissen verantwortungsvolle Aufgaben als kaufmännische Führungskraft. Des Weiteren sind Sie in der Lage, einen Betrieb selbstständig und eigenverantwortlich zu führen.

## Weiterbildungsinhalte und Qualifikationen:

### Betriebswirtschaftliche Grundlagen

Betriebswirtschaftliches Know-How ist sowohl für die Führung eines Betriebes als auch für die effiziente ökonomische Leitung einzelner Abteilungen unerlässlich. Im Rahmen Ihrer Weiterbildung lernen Sie, Unternehmensentscheidungen mithilfe betriebswirtschaftlicher Daten zu treffen sowie anhand zahlreicher Controllinginstrumente zu überprüfen. Wir vermitteln Ihnen die grundlegenden Kenntnisse mit den Schwerpunkten Betriebswirtschaftslehre, Rechnungswesen und Controlling, damit Sie in Ihrer täglichen Arbeit sicher agieren und auch Mitarbeitern, Angestellten und Vorgesetzten gegenüber klar argumentieren können. Besonders wichtig ist weiterhin die Vermittlung von weitreichenden Kenntnissen im Bereich Personalmanagement. Sie erlernen den professionellen Einsatz von Instrumenten und kommunikativen Mitteln, um souverän Ihre Mitarbeiter zu leiten und eine langfristige und erfolgreiche Zusammenarbeit zu erreichen. Sie erlernen weiterhin, ein Unternehmen unter marketingtechnischen Gesichtspunkten zu beleuchten und Innovationen und Strategien anhand von qualitätsorientierten Maßstäben umzusetzen.

## Branchenspezifische Themen der Systemgastronomie

Der überwiegende Teil der Weiterbildung widmet sich branchenspezifischen Themen der Systemgastronomie. Umfassende Kenntnisse zu den einzelnen Bereichen der Branche von den besonderen Strukturen der Systemgastronomie über das Facilitymanagement bis hin zu den Besonderheiten des Marketings von Franchisebetrieben werden Ihnen anhand von branchenbezogenen Studienheften und Präsenzphasen eingehend vermittelt. Auch im täglichen Umgang mit den Kunden, zum Thema Produktsicherheit und zu den Themen der Qualitätssicherung werden Sie geschult. Zusätzliche wichtige Bereiche der Weiterbildung sind das Management und Marketing von Franchiseunternehmen und die Besonderheiten, die damit verbunden sind. Weiterhin erwerben Sie Kenntnisse zum Thema Branchenrecht sowie eine Anleitung zum täglichen Umgang mit den Gästen und zur langfristigen Bindung der Kunden.

## Studienübersicht

Das IST-Studieninstitut bietet die 12-monatige Weiterbildung zum Betriebswirt für Systemgastronomie (IST) als berufsbegleitenden Seminarlehrgang mit 10 Studienheften und zwei Präsenzphasen an. Diese Unterrichtsform bringt Ihnen viele Vorteile:

Die berufsbegleitende Weiterbildung bietet Ihnen die Möglichkeit, viele Bereiche orts- und zeitunabhängig von zu Hause aus durchzuführen. Einzig zu den Präsenzphasen, die als zweitägige Seminare am Wochenende stattfinden, ist eine Anreise erforderlich.

Wir stellen Ihnen die Studienmaterialien zusätzlich im Internet als pdf-Dokumente zur Verfügung, sodass Sie sich diese individuell herunterladen und dann jederzeit an Ihrem Computer ansehen bzw. ausdrucken können. Die Teilnehmer, die das gesamte Studium online-gestützt durchführen möchten, d. h. auf gedruckte Studienhefte verzichten, erhalten eine Ermäßigung von fünf Prozent auf die Studiengebühren.

Durch die Teilnahme an den zwei zweitägigen Präsenzphasen erhalten Sie die Möglichkeit, das in der Theorie erlernte Wissen in die Praxis umzusetzen und weiter zu vertiefen.

Im Folgenden sehen Sie eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Monat	Vermittlungsform	Inhalt
1. Monat	Studienheft 1	Bedeutung der Systemgastronomie in der Branche
2. Monat	Studienheft 2	Betriebswirtschaftslehre
3. Monat	Studienheft 3	Rechnungswesen und Controlling
4. Monat	Studienheft 4	Personalmanagement + EA*
5. Monat	Präsenzphase 1	Erfolgreiches Management von Systemgastronomiebetrieben: Kaufmännische Grundlagen
6. Monat	Studienheft 5	Strukturen und Besonderheiten der Systemgastronomie
7. Monat	Studienheft 6	Management von Franchiseunternehmen
8. Monat	Studienheft 7	Facilitymanagement + EA*
9. Monat	Studienheft 8	Produktsicherheit
10. Monat	Studienheft 9	Warenwirtschaftssystem
11. Monat	Studienheft 10	Gästeorientierung und Marketing + EA*
12. Monat	Präsenzphase 2	Erfolgreiches Management von Systemgastronomiebetrieben: Managementstrategien

(\* EA = Einsendearbeit)

## Studienhefte

Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:



### STUDIENHEFT 1

#### **Bedeutung der Systemgastronomie in der Branche**

- Entwicklung der Systemgastronomie
- Vertriebsarten
- Unternehmensstrategien

### STUDIENHEFT 2

#### **Betriebswirtschaftslehre**

- Angebot und Nachfrage
- Dienstleistungsproduktion
- Management der Kapitalbeschaffung

### STUDIENHEFT 3

#### **Rechnungswesen und Controlling**

- Bilanz
- Gewinn- und Verlustrechnung
- Aufgaben des Controllings
- Finanzplanung

### STUDIENHEFT 4

#### **Personalmanagement**

- Instrumente des Personalmanagements
- Entgeltpolitik
- Motivationstheorien

### STUDIENHEFT 5

#### **Strukturen und Besonderheiten der Systemgastronomie**

- Corporate Identity
- Serviceformen
- Produkt- und Sortimentsorientierung

#### **STUDIENHEFT 6**

### **Management von Franchiseunternehmen**

- Expansionspolitik
- Spezialformen

#### **STUDIENHEFT 7**

### **Facilitymanagement**

- Gebäudemanagement
- Betreiberkonzepte

#### **STUDIENHEFT 8**

### **Produktsicherheit**

- Einkauf
- Lagerung
- Kommunikation

#### **STUDIENHEFT 9**

### **Warenwirtschaftssystem**

- Kennzahlen
- Stammdatenverfassung
- EDV

#### **STUDIENHEFT 10**

### **Gästeorientierung und Marketing**

- Kommunikationstechniken
- Marketinginstrumente

## Präsenzphasen

Der begleitende Unterricht besteht aus 2 Präsenzphasen, die jeweils zwei Tage dauern. Der Besuch der Präsenzphasen ist nicht verpflichtend. Die Präsenzphasen geben den Teilnehmern die Möglichkeit, den Inhalt der Studienhefte zu vertiefen, zusätzliches Wissen zu erwerben und in die Praxis umzusetzen.

Selbstverständlich werden die Präsenzphasen von erfahrenen Dozenten durchgeführt, die über ein fundiertes praktisches und theoretisches Wissen im jeweiligen Themengebiet sowie über langjährige Erfahrung in der Erwachsenenbildung verfügen. Die Themen der einzelnen Präsenzphasen werden im Folgenden kurz vorgestellt:

### **PRÄSENZPHASE 1:**

#### **Erfolgreiches Management von Systemgastronomiebetrieben: Kaufmännische**

##### **Grundlagen**

- Buchführung
- Kostenrechnung
- Finanzierung
- Praktische Übungen

### **PRÄSENZPHASE 2**

#### **Erfolgreiches Management von Systemgastronomiebetrieben: Management- strategien**

- Instrumente und Techniken des Qualitätsmanagements
- Erstellung eines Gastronomiekonzeptes

## Prüfungen

### Lernerfolgskontrolle

Grundsätzlich werden in jedem Studienheft am Ende eines jeden Kapitels Lernkontrollfragen gestellt, die sich auf den vorangegangenen Text beziehen. Die Antworten zu diesen Fragen finden Sie immer am Ende des Heftes. Somit haben Sie die Möglichkeit, Ihren Lernerfolg selbst zu überprüfen.

### Einsendearbeiten

In regelmäßigen Abständen sind Einsendearbeiten zu bearbeiten, die vom Fachbetreuer oder Fachautor korrigiert und an Sie zurückgeschickt werden. Jede Einsendearbeit besteht aus Aufgaben, die sich auf die vorangegangenen Studienhefte beziehen.

Diese verteilen sich wie folgt:

<b>MONAT 4:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bedeutung der Systemgastronomie in der Branche</li><li>• BWL</li><li>• Rechnungswesen/Controlling</li><li>• Personalmanagement</li></ul>	<b>MONAT 8:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Strukturen und Besonderheiten in der Systemgastronomie</li><li>• Management von Franchiseunternehmen</li><li>• Facilitymanagement</li></ul>
<b>MONAT 11:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Produktsicherheit</li><li>• Warenwirtschaftssystem</li><li>• Gästeorientierung und Marketing</li></ul>	

## Fallstudien

In regelmäßigen Abständen sind Fallstudien zu bearbeiten, die von den IST-Tutoren korrigiert werden. Das Feedback erhalten Sie anschließend in schriftlicher Form zurück.

Fallstudie	Monat	Themen
1	5. Monat	<ul style="list-style-type: none"><li>• Personalmanagement und -motivation</li></ul>
2	10. Monat	<ul style="list-style-type: none"><li>• Produktsicherheit</li><li>• Warenwirtschaftssystem</li></ul>

## Klausuren

Am Ende Ihres Studiums müssen Sie zwei Klausuren schreiben, die die einzelnen Themenbereiche abprüfen. Die Abschlussklausuren können an den verschiedenen IST-Prüfungsstandorten (Berlin, Hamburg, München und Düsseldorf) abgelegt werden.

## Studienabschluss

Nach erfolgreichem Abschluss der Weiterbildung erhalten Sie das IST-Diplom:

**Betriebswirtin für Systemgastronomie (IST)**  
oder  
**Betriebswirt für Systemgastronomie (IST)**

## Wir sind für Sie da!

Während der gesamten Dauer Ihrer Weiterbildung steht Ihnen das Team der IST-Studienberatung für Fragen zum Aufbau, zum Ablauf und zur Organisation Ihres Studiengangs zur Verfügung.

Wir informieren Sie frühzeitig über die Termine Ihrer Präsenzphasen und laden Sie zu jeder Präsenzphase mit einem persönlichen Schreiben unter Angabe der genauen Zeiten sowie der Anreise- und Übernachtungsmöglichkeiten ein. Bei den Präsenzphasen stehen Ihnen immer persönliche Ansprechpartner des IST zur Verfügung, die Ihnen alle Fragen rund um Ihre Weiterbildung beantworten und Ihnen zusätzliche Informationen geben.

Für fachliche Fragen zu Ihren Studienmaterialien oder Präsenzphasenthemen steht Ihnen unser Beratungsteam für den Bereich Tourismus & Hospitality zur Verfügung: Frau Sigrid Maurer, Frau Ulrike Meislahn und Frau Anne Grief, Frau Nina Jestaedt, Frau Eva Sroka und Herr Simon Scholz. Sprechen Sie uns an. Sie erreichen uns unter der deutschlandweiten kostenfreien Rufnummer 0800 478 0800. Wir freuen uns auf Sie!

## Auch im Anschluss an Ihr Fernstudium kümmern wir uns weiter um Sie:

Mithilfe der IST-Jobbörse [www.joborama.de](http://www.joborama.de) können Sie sich kostenfrei über offene Stellen in den Branchen Tourismus, Wellness, Fitness und Sport informieren oder gezielt nach einer Stelle suchen, indem Sie Ihr individuelles Qualifikationsprofil kostenlos einstellen und so interessierten Arbeitgebern zugänglich machen.

Unser monatlicher **Online-Newsletter**, der Ihnen per E-Mail zugeschickt wird, enthält aktuelle Informationen zu Entwicklungen der Branche, zu Messen und Ausstellungen sowie zu neuen IST-Angeboten.

Über den Besuch der IST-Aufbaumodule haben Absolventen die Möglichkeit, Zusatzqualifikationen zu attraktiven Sonderkonditionen (verkürzte Studiendauer, ermäßigte Preise) zu erwerben, um sich so in ihrem jeweiligen Fachbereich zu spezialisieren. Zum anderen gibt es für alle, die bereits eine Weiterbildung beim IST belegt haben und sich für ein weiteres IST-Angebot entscheiden, einen **Treue-Rabatt**.