

## Studienbeschreibung

# Gastronomie- betriebswirt (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

Bereits im Jahr 2007 hat der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA in seinem Sommerbericht auf die besonderen Entwicklungen in der Hotellerie und Gastronomie hingewiesen. Die Konjunkturlage vieler gastronomischer Betriebe ist lediglich als befriedigend einzuschätzen. Die höhere Mehrwertsteuer, steigende Betriebskosten und Abgaben 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. Entgegen den allgemeinen Befürchtungen wird jedoch aktuell nur noch von knapp 30% der Unternehmen das Rauchverbot als ein Hauptproblemfeld für die schlechte wirtschaftliche Lage gesehen, wohingegen die gestiegenen Abgaben sowie die Betriebskosten als problematischer erachtet werden.

Lichtblicke bei den Betriebsarten sind weiterhin Cateringunternehmen und die Systemgastronomie, die beeindruckende Umsatzzuwächse verbuchen können. Im ersten Halbjahr 2008 wurde bei den Gemeinschaftsgastronomen ein Umsatzplus von 3,1 % verzeichnet.

Allen Widrigkeiten zum Trotz arbeiten derzeit in Deutschland mehr als 600 000 Menschen im Gaststättengewerbe sowie bei Pachtkantinen und Caterern. Besonders auffällig ist die stark steigende Zahl der Auszubildenden im Bereich der Systemgastronomie. Hier liegt der Zuwachs mit mehr als 10 % von 2006 zu 2007 deutlich über dem Durchschnitt. Alles in allem ist jedoch die weiterhin steigende Zahl der Auszubildenden in der gesamten Gastronomiebranche ein deutlicher Fingerzeig.

Insgesamt gesehen befindet sich die Gastronomiebranche im Wandel. Die Gäste suchen zunehmend nach Erlebnis und Emotionen. Der Nachfrager verlangt nach einer umfassenden Befriedigung komplexer Bedürfnisse. Dies hat zur Folge, dass sich die Gastronomen auf diese veränderte Nachfrage einstellen und mit gut strukturierten Konzepten auf diesen Bedarf am Markt reagieren müssen. Daher sind qualifizierte Mitarbeiter, die über das theoretische Wissen und die praktischen Fertigkeiten verfügen, um die aktuellen Trends anhand von Innovationen und mit neuen Strategien umzusetzen, notwendiger denn je. Nur wenn es gelingt, sich neu zu positionieren bzw. die bestehende Position zu festigen, kann man in der Gastronomiebranche langfristige Erfolge erwarten.

## Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Die umfassende Weiterbildung des IST-Studieninstituts ermöglicht es Ihnen, sich in den verschiedenen Bereichen der weitgefächerten Gastronomiebranche zu profilieren. Aufgrund der unterschiedlichen Betriebsarten ist ein komplexes betriebswirtschaftliches Basiswissen kombiniert mit breit gefächerten branchenspezifischen Kenntnissen notwendig.

Als Gastronomiebetriebswirt (IST) sind Sie in der Lage:

- innerbetriebliche Abläufe zu koordinieren und zu leiten
- die Arbeit der gastronomischen Fachkräfte in allen Bereichen zu steuern und zu kontrollieren
- Veranstaltungen eigenverantwortlich zu planen, durchzuführen und zu kontrollieren
- die Wareneinsatzplanung zu optimieren

Sie können bei Caterern, in Restaurants, im Veranstaltungs- und Bankettbereich, innerhalb der Systemgastronomie oder der Gemeinschaftsverpflegung aktiv werden.

Das Spektrum Ihres Einsatzfeldes ist sehr breit gefächert, sodass Sie Ihren persönlichen Schwerpunkt ganz individuell Ihren Interessen und Fähigkeiten angepasst, setzen können.

Die Weiterbildung zum Gastronomiebetriebswirt ist eng an die Branche angepasst. Aktuelle Trends werden ebenso erfasst und betrachtet, wie grundlegende Schlüsselqualifikationen. Als Gastronomiebetriebswirt werden Sie auf eine Position im mittleren Management optimal vorbereitet und Sie fungieren als kaufmännische Führungskraft mit gastronomiespezifischen Fachkenntnissen. Des Weiteren sind Sie in der Lage, einen gastronomischen Betrieb selbstständig und eigenverantwortlich zu führen.

## Weiterbildungsinhalte und Qualifikationen

### Handlungsfeldübergreifende Qualifikationen

#### Betriebswirtschaftliche Grundlagen

Betriebswirtschaftliche Kenntnisse sind 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. Wir verschaffen Ihnen dabei ein rechtliches und steuerliches Fundament, damit Sie in Ihrer praktischen Tätigkeit 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, ein Unternehmen bzw. einen Bereich unter den grundlegenden betriebswirtschaftlichen sowie marketingtechnischen Gesichtspunkten zu beleuchten und Innovationen und Strategien anhand von qualitätsorientierten Maßstäben umzusetzen.

#### Gastronomiespezifische Themen

Der überwiegende Teil des Fernstudiums widmet sich gastronomiespezifischen Themen. Umfassende Kenntnisse zu den einzelnen Bereichen der Branche von der Systemgastronomie über das Catering-Management bis hin zum F&B-Management in der Hotellerie, dem Bankettmanagement oder dem Veranstaltungsbereich werden anhand von praxisbezogenen Studienheften vermittelt. Weiterhin erwerben Sie Wissen zum Thema Branchenrecht sowie zum Umgang mit dem Bereich der Warenwirtschaft. Besonders durch den wichtigen Trend im Zusammenhang mit den gastronomischen Entwicklung und den veränderten Kundenwünschen erfährt das Thema der Kundenorientierung eine wichtige Bedeutung. Zusätzlich zu den Studienheften erlernen Sie die praktische Umsetzung der theoretischen Kenntnisse in Präsenzphasen und durch die Bearbeitung von Fallstudien.

## Studienübersicht

Das IST-Studieninstitut bietet die 18-monatige Weiterbildung zum Gastronomiebetriebswirt in Form eines staatlich zugelassenen Fernstudiums mit 17 Studienheften, 6 Online-Phasen, 4 Fallstudien und 2 Präsenzphasen an. Diese Unterrichtsform bringt Ihnen viele Vorteile:



Das Studienmaterial und die Konzeption des Studiengangs wurden von der zuständigen staatlichen Stelle (Zentralstelle für Fernunterricht in Köln, [www.zfu.de](http://www.zfu.de)) überprüft und zugelassen. Das Fernstudium bietet Ihnen die Möglichkeit, die Weiterbildung problemlos berufsbegleitend durchzuführen und orts- und zeitunabhängig zu lernen.

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 Bearbeitung der vier Fallstudien und die Teilnahme an den beiden dreitägigen Präsenzphasen erhalten Sie die Möglichkeit, das in der Theorie erlernte Wissen in die Praxis umzusetzen. Weiterhin diskutieren Sie in sechs Online-Phasen mit den Mitstudierenden und Fachdozenten Themen zu aktuellen Trends und Ereignissen in der Branche.

Im Folgenden sehen Sie eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Monat	Vermittlungsform	Inhalt
1. Monat	Studienheft	Betriebswirtschaftslehre I
2. Monat	Studienheft	Betriebswirtschaftslehre II
3. Monat	Studienheft	Unternehmensführung + EA*
4. Monat	Studienheft + Online-Phase	Recht
5. Monat	Studienheft	Personalmanagement
6. Monat	Studienheft + Online-Phase	Qualitäts- und Kundenmanagement
7. Monat	Studienheft + Fallstudie	Projektmanagement + EA*
8. Monat	Studienheft	Marketing
9. Monat	Studienheft + Online-Phase	Kundenorientierung in der Gastronomie
	Präsenzphase 1	Erfolgreiches Management von Gastronomiebetrieben I – Personal und Recht
10. Monat	Studienheft + Fallstudie	Veranstaltungsorganisation
11. Monat	Studienheft	Warenwirtschaftssysteme
12. Monat	Studienheft	Branchenrecht + EA*
13. Monat	Studienheft + Online-Phase	Management des Gastronomiebetriebs
14. Monat	Studienheft + Fallstudie	Systemgastronomie
15. Monat	Studienheft + Online-Phase	Catering-Management + EA*
16. Monat	Studienheft + Online-Phase	F&B-Management
17. Monat	Studienheft + Fallstudie	Restaurant- und Bankettmanagement + EA*
18. Monat	Präsenzphase	Erfolgreiches Management von Gastronomiebetrieben II – Event und Marketing

(\* EA = Einsendearbeit)

## Studienhefte

Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:



### STUDIENHEFT 1

#### **Betriebswirtschaftslehre I**

- Allgemeiner Wirtschaftskreislauf
- Angebot und Nachfrage auf den Märkten
- Dienstleistungsproduktion, Produktionsfaktoren, Beschaffung, Lagerung, Kontrolle
- Management der Kapitalbeschaffung
- Sozial- und private Versicherungen

### STUDIENHEFT 2

#### **Betriebswirtschaftslehre II**

- Allgemeine Steuern
- Betriebliches Rechnungswesen
- Controlling

### STUDIENHEFT 3

#### **Unternehmensführung**

- Aufgaben der Unternehmensführung
- Phasen im Managementprozess
- Aufbau und Organisation eines Unternehmens

### STUDIENHEFT 4

#### **Recht**

- Privatrecht
- Handelsrecht
- Gesellschaftsrecht
- Wettbewerbsrecht
- Arbeitsrecht

### STUDIENHEFT 5

#### **Personalmanagement**

- Personalbedarfsplanung
- Personalbeschaffung und -entwicklung
- Entgeltpolitik
- Personalführung

#### **STUDIENHEFT 6**

### **Qualitäts- und Kundenmanagement**

- Prozess im Qualitätsmanagement
- Planungs-, Lenkungs-, Prüfungsinstrumente
- Qualitätsmanagement unterstützende Unternehmensstrategien
- Konflikt- und Beschwerdemanagement

#### **STUDIENHEFT 7**

### **Projektmanagement**

- Erstellung von Projektphasen innerhalb der Projektplanung
- Realisierung von Projekten
- Arbeiten und Konflikte im Team
- Selbstmanagement

#### **STUDIENHEFT 8**

### **Marketing**

- Grundlagen und Besonderheiten des Dienstleistungsmarketings
- Informations- und Analysemethoden in der Marktforschung
- Gestaltung und Implementierung des Marketing-Mix
- Controlling

#### **STUDIENHEFT 9**

### **Kundenorientierung in der Gastronomie**

- Kundengewinnung und Kundenbindung
- Gästebetreuung und Kommunikationstechniken
- Gästewartungen
- Messmethoden der Kundenzufriedenheit
- Normatives, strategisches und operatives Marketing

#### **STUDIENHEFT 10**

### **Veranstaltungsorganisation**

- Arten von Events
- Planung und Durchführung von Events
- Hilfsmittel und Checklisten bei der Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung

#### **STUDIENHEFT 11**

### **Warenwirtschaftssysteme**

- Personal
- Warenwirtschaftssysteme
- Qualitätsmanagement
- Arbeitssicherheit

**STUDIENHEFT 12**

**Branchenrecht**

- Gaststättenrechtliche Konzession
- Sperrzeitenregelung
- Melderecht
- Preisauszeichnung
- Lebensmittelrecht
- Branchenbezogene Steuern und Abgaben

**STUDIENHEFT 13**

**Management des Gastronomiebetriebs**

- Betriebsarten in der Gastronomie
- Marktanalyse
- Beschaffungsmanagement
- Steuerliche Besonderheiten
- Marketing-Mix in der Gastronomie

**STUDIENHEFT 14**

**Systemgastronomie**

- Betriebsformen
- Franchising
- Standardisierung
- Expansionspolitik
- Serviceformen

**STUDIENHEFT 15**

**Catering-Management**

- Angebots- und Serviceformen
- Kundengruppen
- Logistik
- Marktumfeld

**STUDIENHEFT 16**

**F&B-Management**

- Wareneinsatzplanung und Lagerhaltung
- Angebotsgestaltung
- Marketing im F&B Bereich
- Qualitätsstandards

## **STUDIENHEFT 17**

### **Restaurant- und Bankettmanagement**

- Strategien und Konzeptionen
- Organisationsstrukturen
- Einkauf, Verkauf und Kalkulation
- Konfliktmanagement

### **Präsenzphasen**

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

Es ist für uns selbstverständlich, dass die Präsenzphasen von erfahrenen Dozenten durchgeführt werden, 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 Gastronomiebetrieben I – Personal und Recht**

- Personalbeschaffung
- Führung von Mitarbeitergesprächen
- Besondere Rechtsgrundlagen in der Gastronomie

#### **PRÄSENZPHASE 2**

##### **Erfolgreiches Management von Gastronomiebetrieben II – Event und Marketing**

- Kundenbindungs- und Kundengewinnungsmaßnahmen
- Eventorganisation
- Kundengespräche
- Besondere Rechtsgrundlagen der Veranstaltungsorganisation

## 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 von den IST-Tutoren korrigiert und an Sie zurückgeschickt werden. Jede Einsendearbeit besteht aus Aufgaben, die sich auf die vorangegangenen Studienhefte beziehen. Sie verteilen sich wie folgt:

<b>MONAT 3:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Betriebswirtschaftslehre I</li><li>• Betriebswirtschaftslehre II</li><li>• Unternehmensführung</li></ul>	<b>MONAT 7:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Personalmanagement</li><li>• Qualitäts- und Kundenmanagement</li><li>• Projektmanagement</li></ul>
<b>MONAT 12:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Veranstaltungsorganisation</li><li>• Warenwirtschaftssysteme</li><li>• Branchenrecht</li></ul>	<b>MONAT 15:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Management des Gastronomiebetriebs</li><li>• Systemgastronomie</li><li>• Catering-Management</li></ul>
<b>MONAT 17:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• F&amp;B-Management</li><li>• Restaurant- und Bankettmanagement</li></ul>	

## Fallstudien

Während Ihres Studiums sind vier Fallstudien zu bearbeiten, die von den IST-Tutoren korrigiert und an Sie zurückgeschickt werden. Jede Fallstudie besteht aus einer Problemstellung, die Sie anhand des erlernten Wissens lösen sollen. Sie verteilen sich wie folgt:

Fallstudie	Monat	Themen
1	7	Personal
2	10	Marketing
3	14	Management von Gastronomiebetrieben
4	17	Veranstaltungsmanagement

## Projektarbeit

Die Projektarbeit findet nach dem letzten Studienmonat statt und baut auf die vier bearbeiteten Fallstudien auf. Die Inhalte der Fallstudien sind demzufolge wichtige Ergebnisse, die in der Projektarbeit berücksichtigt werden sollten. Die Erfahrungen und das Wissen aus den ersten Fallstudien können genutzt und mit aktuellen Themen in Verbindung gebracht werden. Ab Erhalt der Aufgabenstellung ist die Projektarbeit innerhalb von sechs Wochen anzufertigen.

## 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 des Fernstudiums erhalten Sie das IST-Diplom:

**Gastronomiebetriebswirtin (IST)**  
oder  
**Gastronomiebetriebswirt (IST)**

## Wir sind für Sie da!

Während der gesamten Dauer Ihres Fernstudiums 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 Ihr Fernstudium zu beantworten und Ihnen zusätzliche Informationen zu geben.

Für fachliche Fragen zu Ihren Studienmaterialien oder Präsenzphasethemen steht Ihnen unser Beratungsteam für den Bereich Tourismus & Hospitality zur Verfügung: Frau Sigrid Maurer, Frau Ulrike Meislahn, Frau Nina Jestaedt, Frau Anne Grief und Herr Simon Scholz. Sprechen Sie uns an. Sie erreichen uns deutschlandweit kostenfrei unter 0800 478 0800 oder per E-Mail an [Tourismus@ist.de](mailto:Tourismus@ist.de).

Wir freuen uns auf Sie!

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

Mithilfe der IST-Jobbörse **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**.