



Catering (IST)



Der Markt

Betrachtet man die Gesamtjahresentwicklung des Gastgewerbes im Jahr 2014, so konnte diese einen Zuwachs von 1,2 % verzeichnen. Auch die Cateringbranche blickt auf positive Ergebnisse zurück. Der Umsatz der Caterer stieg laut DEHOGA-Bundesverband im Zeitraum zwischen 2013 und 2014 von 6,3 auf 6,9 Milliarden Euro. Bis 2015 darf laut dem Branchenreport Wachstumsmarkt Catering der BBE media sogar mit einem Umsatzwachstum von knapp 31 % gerechnet werden.

Dies lässt einen sehr positiven Trend für den Wirtschaftszweig vermuten. Auch international betrachtet steckt im deutschen Cateringmarkt laut BBE media noch ein beträchtliches Wachstumspotenzial. Während in Deutschland nur knapp ein Fünftel des möglichen gastronomischen Marktes von Caterern beliefert wird, sind es (west-) europaweit rund 35 %, in Ländern wie Irland, Italien und Spanien sogar bereits mehr als 50 %.

Die Beschäftigtenzahl im Gastgewerbe liegt bei 1.762.000, wobei laut dem DEHOGA-Bundesverband 203.000 auf den Cateringbereich fallen. Dies entspricht einem Anteil von bereits 11,52 %.

In der deutschen Cateringbranche vereinen die Top 10 der Cateringunternehmen ungefähr 50 % des Umsatzes auf sich. Die restlichen 50 % werden von Mittelständlern und Kleinunternehmen erwirtschaftet. Beide Bereiche bieten ein spannendes Aufgabenfeld.

Ein breites Wissen in allen Bereichen des Caterings wird in Zukunft Voraussetzung sein, um an dem hart umkämpften Markt bestehen und der starken Konkurrenz entgegenwirken zu können.

Dabei ist es hilfreich, sich fachspezifische Kenntnisse in den Cateringsegmenten Business, Care, Education, Verkehr, Stadion und Event anzueignen. Denn qualifizierte Mitarbeiter, die über das theoretische Wissen und die praktischen Fertigkeiten verfügen, um die aktuellen Trends anhand von Innovationen und mit neuen Strategien umzusetzen, sind notwendiger denn je. Nur dann gelingt es, sich auf dem Markt neu zu positionieren oder die bestehende Position zu festigen, um dem positiven Zukunftstrend der Branche zu folgen.

Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Die Zertifikats-Weiterbildung des IST-Studieninstituts ermöglicht es Ihnen, sich in den verschiedenen Bereichen der weitgefächerten Cateringbranche zu profilieren.

Folgende mögliche Tätigkeitsfelder können genannt werden:

- ▶ Veranstaltungsbereich
- ▶ Wareneinkauf
- ▶ Cateringbereiche in Stadion- und Eventbetrieben, Projektleitung im Event-catering
- ▶ Cateringsegmente Business-, Care- und Educationcatering
- ▶ Selbstständigkeit in der Cateringbranche

Das Spektrum Ihres Einsatzfeldes ist sehr breit gefächert, sodass Sie Ihren persönlichen Schwerpunkt ganz individuell Ihren Interessen und Fähigkeiten anpassen können. Sie haben die Möglichkeit, in den beschriebenen unterschiedlichen Tätigkeitsfeldern, aber auch darüber hinaus eingesetzt zu werden.

Die Weiterbildung Catering (IST) ist eng an die Branche angepasst. Aktuelle Trends, wie zum Beispiel der Bereich Vending, werden ebenso erfasst und betrachtet wie grundlegende Schlüsselqualifikationen. Sie werden auf eine Position im mittleren Management mit cateringspezifischen Fachkenntnissen optimal vorbereitet.

Weiterbildungsinhalte und Qualifikationen

Die Weiterbildung widmet sich ausschließlich cateringspezifischen Themen. Umfassende Kenntnisse zu den einzelnen Bereichen der Branche vom Verkehrs- und Stadioncatering über das Event- und Non-Food-Catering bis hin zum Business-, Care- und Educationcatering werden anhand praxisbezogener Studienhefte vermittelt. Weiterhin erwerben Sie Wissen zum Thema HACCP sowie zur Organisation des Zentraleinkaufs.

Außerdem erwartet Sie ein kurzer Exkurs in den aktuell im Trend liegenden Bereich Vending.

Studienübersicht



Das IST-Studieninstitut bietet die 5-monatige Weiterbildung „Catering (IST)“ in Form von staatlich zugelassenem Fernunterricht mit 5 Studienheften an. Diese Unterrichtsform bringt Ihnen viele Vorteile:

Das Studienmaterial und die gesamte Konzeption dieser Weiterbildung wurden von der zuständigen staatlichen Stelle (Zentralstelle für Fernunterricht in Köln, www.zfu.de) geprüft und zugelassen. Das Fernstudium bietet Ihnen die Möglichkeit, die Weiterbildung problemlos berufsbegleitend durchzuführen und orts- und zeitunabhängig zu lernen.

Das Studienmaterial und die Konzeption des Studiengangs wurden von der zuständigen staatlichen Stelle (Zentralstelle für Fernunterricht in Köln, 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 Lehrmaterialien zusätzlich im Internet als PDF-Dokumente zur Verfügung, sodass Sie sich diese auf Ihren Rechner laden und dann jederzeit an Ihrem Computer ansehen können. Teilnehmer, die das gesamte Studium online-gestützt durchführen, d. h. auf gedruckte Studienhefte verzichten, erhalten eine Ermäßigung von 5 % auf die Studiengebühren.

Im Folgenden sehen Sie eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Idealverlauf	Versandmonat	Studienheft	Einsendearbeit (EA)
1	1	Cateringmanagement	
2	2	Organisation des Zentraleinkaufs und HACCP	
3	3	Business-, Care- und Educationcatering	
4	4	Verkehrs- und Stadioncatering Exkurs: Vending	
5	5	Event- und Non-Food-Catering	EA 1



Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:

Studienhefte

Studienheft 1

Cateringmanagement

- Produktorientierung
- Entwicklung in der Branche
- Ernährungsformen

Studienheft 2

Organisation des Zentraleinkaufs und HACCP

- Ladeorganisation
- Struktur des Zentraleinkaufs
- Hygienemanagement

Studienheft 3

Business-, Care- und Educationcatering

- Organisation der Cateringunternehmen
- Leistungsumfang
- Vertragsarten
- Produktionsverfahren

Studienheft 4

Verkehrs- und Stadioncatering, Exkurs: Vending

- Verkehrscateringkonzepte
- Zielgruppengerechtes Stadioncatering
- Anforderung an die Logistik
- Anwendungsmöglichkeiten von Vending innerhalb der Cateringbranche

Studienheft 5

Event- und Non-Food-Catering

- Grundlegende Prozesse im Eventcatering
- Anforderungen an thematische Ausrichtung von Events
- Kalkulationen
- Bedarfsermittlung
- Vertragsformen im Non-Food-Catering

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.

Einsendearbeit

Im Rahmen Ihrer Weiterbildung schreiben Sie eine Einsendearbeit, die von den IST-Tutoren korrigiert und in Ihrem Online-Campus hochgeladen wird. Die Einsendearbeit besteht aus mehreren Aufgaben, die sich auf verschiedene Studienhefte beziehen. Im Folgenden finden Sie eine Übersicht über die Einsendearbeit und die darin zu bearbeitenden Themengebiete:

Einsendearbeit 1:

- Cateringmanagement
- Organisation des Zentraleinkaufs und HACCP
- Business-, Care- und Educationcatering
- Verkehrs- und Stadioncatering
- Event- und Non-Food-Catering

Studienabschluss

Voraussetzung zur Erlangung des IST-Zertifikats ist das Bestehen der Einsendearbeit.

Catering (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 Ihrer Weiterbildung zur Verfügung.

Auch während der Präsenzphasen steht Ihnen immer ein persönlicher Ansprechpartner des IST zur Verfügung, der Ihnen alle Fragen rund um Ihr Fernstudium beantwortet und Ihnen zusätzliche Informationen gibt.

Für alle fachlichen Fragen zu Ihren Studienmaterialien oder Präsenzphasen steht Ihnen unser Beratungsteam für den Bereich Tourismus & Hospitality zur Verfügung. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie. Sie erreichen uns deutschlandweit kostenlos unter 0800 478 0800 oder per Mail an Tourismus@ist.de.

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 Hotellerie, Tourismus, Sport, Fitness und Wellness informieren oder gezielt nach einer Stelle suchen.

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 **Treuerabatt**.