

STUDIENBESCHREIBUNG

Digitalisierung in Gastronomie und Hotellerie (IST)



Der Markt

Digitalisierung ist mittlerweile ein fester Bestandteil unserer Gesellschaft. Dass wir unser Smartphone nutzen, um Reservierungen zu tätigen, Essen zu bestellen und per App zu bezahlen, ist zum Teil selbstverständlich geworden. Um den Ansprüchen einer immer digitaler werdenden Welt gerecht zu werden, muss auch das Gastgewerbe umdenken. Die Zeiten von Reservierungsbüchern und händisch ausgestellten Rechnungen sind vorbei.

Die Art, wie Digitalisierung wahrgenommen wird, hat sich in den vergangenen Jahren dramatisch verändert. Früher war sie eine Begleiterscheinung, die vor allem auf der digitalen Kommunikation bzw. dem Online-Auftritt eines Unternehmens beruhte. Heutzutage gehört so viel mehr dazu. Digitale Kassensysteme, Warenwirtschaftssysteme, Tools, die für die Personalplanung genutzt werden, und Reservierungssysteme sind nur einige sinnvolle Digitalisierungselemente, die ihren Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie finden.

Vor allem in Hinblick auf den anhaltenden Mangel an Mitarbeitern im Gastgewerbe können digitale Lösungen dort eingesetzt werden, wo Optimierungsbedarf besteht. Digitalisierung im Gastgewerbe bedeutet dementsprechend, einzelne Prozesse durch digitale Alternativen zu verbessern und somit eine Investition für die Zukunft zu schaffen, die Mitarbeitern und Kunden gleichermaßen zugutekommt.

Langfristig kann ein digital aufgestellter Betrieb durch den Einsatz von Digitalisierungselementen nachweislich Kosten senken und den Umsatz steigern. Um am Markt zu bestehen, ist es zukünftig für viele Betriebe unabdingbar, sich mit der Digitalisierung in Gastronomie und Hotellerie auseinanderzusetzen, in entsprechende Software zu investieren und sich somit von Mitbewerbern abzusetzen und langfristig den Unternehmenserfolg zu sichern.

Hinweis:

Um die Lesbarkeit dieser Studienbeschreibung zu erhalten, wurde auf das Nebeneinander verschiedener Personen- und Berufsbezeichnungen verzichtet. Dafür bitten wir alle Leser (m/w/d) um Verständnis.

Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Die Bedeutung der Digitalisierung hat in den vergangenen Jahren stark zugenommen – von einer früheren Begleiterscheinung zur Umsetzung zahlreicher digitaler Möglichkeiten in Unternehmen.

So hat das Thema Digitalisierung in der Gastronomie und Hotellerie immer mehr an Bedeutung gewonnen. Betriebe arbeiten zunehmend an der Umsetzung geeigneter digitaler Möglichkeiten, die zu schnelleren Arbeitsabläufen, verbesserter Produktivität sowie einer optimierten Kommunikation im Unternehmen führen sollen.

Für die Gäste bedeutet die zunehmende Digitalisierung, dass der Service individueller, schneller und bequemer wird. Digitale Kanäle bieten also neue Möglichkeiten, mit dem Kunden zu kommunizieren und ihn vom entsprechenden Leistungsangebot zu überzeugen.

Die Weiterbildung „Digitalisierung in Gastronomie und Hotellerie“ richtet sich besonders an:

- ▶ Unternehmer
- ▶ Mitarbeiter aus dem Gastgewerbe
- ▶ Berater aus dem Gastgewerbe
- ▶ Brancheneinsteiger und -interessierte

In vielen Betrieben gibt es derzeit noch keinen Digitalisierungsbeauftragten. Die Überlegung und Umsetzung verschiedenster digitaler Lösungen werden von unterschiedlichen Personen im Unternehmen entschieden und umgesetzt. Um eine erfolgreiche Umsetzung digitaler Lösungen im Unternehmen vorzunehmen, ist es von Bedeutung ein entsprechendes Know-how zu haben, um die richtigen Entscheidungen für die Digitalisierung des Betriebes treffen zu können.

Das Hintergrundwissen zum Thema Digitalisierung in der Gastronomie und Hotellerie erlernen Sie mithilfe unterschiedlichster Lehrmaterialien innerhalb dieser Weiterbildung.

Neben einem exklusiven Einblick in die Vielseitigkeit der Hotel-Operations-Plattform „hotelkit“ berichten wir über Erfolgsstorys von Branchenkennern, die digitale Lösungen bereits erfolgreich im Unternehmen eingesetzt haben.

Weiterbildungsinhalte und Qualifikationen

In der Weiterbildung „Digitalisierung in der Gastronomie und Hotellerie (IST)“ eignen Sie sich ein fachspezifisches Wissensspektrum an und können dies im Betrieb umsetzen. Sie profitieren von der Branchenexpertise der Dozenten aus der Praxis, die zeitgemäßes, modernes Wissen praxisnah vermitteln.

Themen wie Grundlagen der Digitalisierung, erfolgreiche digitale Transformation, digitales Leadership, aber auch Erfolgsstorys von Branchenkennern oder das Best-Practice-Webinar zu digitalen Tools im Gastgewerbe werden in der Weiterbildung thematisiert, sodass Sie einen breiten Überblick über das Thema „Digitalisierung“ erlangen. Ebenfalls gilt es, sich in Zeiten der Digitalisierung mit dem Führungsstil „Digital Leadership“ für die Mitarbeiter vertraut zu machen.

Durch die Schnelllebigkeit der Hospitality-Branche werden die Gäste immer anspruchsvoller. Nicht zuletzt durch die Corona-Krise sind die Wünsche nach digitalen Angeboten größer geworden. Die Digitalisierung ist somit nicht mehr wegzudenken, sodass Gastronomen und Hoteliers sich zunehmend der Herausforderung digitaler Lösungen stellen müssen, um diese in den eigenen Betrieb zu integrieren.

Studienübersicht

Das IST-Studieninstitut bietet die 2-monatige Weiterbildung „Digitalisierung in Gastronomie und Hotellerie (IST)“ in Form eines Fernstudiums mit einem Studienheft, zwei Webinaren sowie ergänzenden Online-Vorlesungen und einem Podcast an. Diese Unterrichtsform bringt Ihnen viele Vorteile:

Das Fernstudium bietet Ihnen die Möglichkeit, die Weiterbildung problemlos berufsbegleitend durchzuführen und orts- und zeitunabhängig zu lernen.

Lehrplan

Im Folgenden sehen Sie die Aufstellung der Studieninhalte:

Idealverlauf	Versandmonat	Studienheft	Webinar (W)/ Online-Vorlesungen (OV)/ Podcast (P)
1	1		▶ Online-Begrüßungsveranstaltung (W)
	1	Digitalisierung im Gastgewerbe (SH)	▶ Grundlagen der Digitalisierung (OV)
2	2		▶ Grundlagen für eine erfolgreiche digitale Transformation (OV) ▶ Digital Leadership (OV) ▶ Erfolgsstorys von Branchenkennern (P)
	2		▶ Best Practice: Digitale Tools im Gastgewerbe (W)

(SH = Studienheft, OV = Online-Vorlesung, W = Webinar, P = Podcast)

Studienhefte

Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:

Studienheft

Digitalisierung im Gastgewerbe

- Bedeutung & Relevanz der Digitalisierung im Gastgewerbe
- Digitalisierung aus der Hotel- und Restaurant-Perspektive
- Digitalisierung aus der Gastperspektive
- Ausblick

Webinare

Unterstützend zu den Inhalten der Weiterbildung gibt es zwei Webinare, die einen Umfang von ca. 90 Minuten haben und wochentags stattfinden. Der Besuch der Webinare wird von uns empfohlen, stellt aber keine Voraussetzung für das Erlangen des Abschlusses dar.

Die Themen der Webinare werden im Folgenden kurz vorgestellt:

Webinar 1

Online-Begrüßungsveranstaltung

- Vorstellen des Studieninstituts und der Ansprechpartner im Fachbereich
- Nutzungsoptionen innerhalb des Online-Campus
- Organisatorische Abläufe

Webinar 2

Best Practice: Digitale Tools im Gastgewerbe

- Vorstellung von digitalen Möglichkeiten in der Gastronomie und Hotellerie

Online-Vorlesungen und Podcasts

Parallel zu den Studienheften werden Online-Vorlesungen und ein Podcast angeboten, in denen ergänzende oder zusätzliche Themen behandelt werden. Die Vorlesungen werden mit neuester Technik aufgezeichnet und sind für Sie im Online-Campus jederzeit abrufbar.

Online-Vorlesung 1

Grundlagen der Digitalisierung

- Entwicklungsschritte der Digitalisierung
- Begriffsdefinition der Digitalisierung
- Treiber und Technologien
- Möglichkeiten und Anbieter digitaler Lösungen

Online-Vorlesung 2

Grundlagen für eine erfolgreiche digitale Transformation

- Bedeutung der digitalen Transformation
- Umsetzung des digitalen Wandels
- Best-Practice-Beispiele

Online-Vorlesung 3

Digital Leadership

- Führen in Zeiten der Digitalisierung
- Treiber des digitalen Wandels
- Neue Führungsansätze des Digital Leaderships

Podcast

Erfolgsgestories von Branchenkeimern

- Erfolgsgestories von Branchenkeimern, die digitale Ansätze bereits erfolgreich in ihren Unternehmen umgesetzt haben

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.

Online-Klausur (Multiple-Choice)

Die Online-Klausur mit Multiple-Choice-Fragestellungen dient dazu, Ihr Wissen zu festigen und zu überprüfen. Sie ist im Online-Campus hinterlegt und kann nicht wiederholt werden. Um das Zertifikat „Digitalisierung in Gastronomie und Hotellerie (IST)“ zu erlangen, ist die Online-Klausur erfolgreich zu bearbeiten. Die Aufgabenstellungen beziehen sich auf die vorangegangenen Lerninhalte.

Online-Klausur (Multiple-Choice)

- Digitalisierung im Gastgewerbe
- Grundlagen der Digitalisierung
- Grundlagen für eine erfolgreiche digitale Transformation

Studienabschluss

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

Digitalisierung in Gastronomie und Hotellerie (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.

Für alle fachlichen und organisatorischen Fragen steht Ihnen unser Beratungsteam für den Bereich Tourismus & Hospitality zur Verfügung. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie. Sie erreichen uns unter +49 211 86668 0 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 Tourismus & Gastgewerbe, Event, Medien & Wirtschaft, Sport & Management sowie Fitness, Health & 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 am IST-Studieninstitut belegt haben und sich für ein weiteres IST-Angebot entscheiden, einen Treue-Rabatt.