

STUDIENBESCHREIBUNG

Gesundheit und Nachhaltigkeit in der Gastronomie (IST)



Der Markt

Nachhaltigkeit, Gesundheit und Umweltschutz sind zentrale Themen unserer Gesellschaft. Vor der Corona-Pandemie galten diese Themen als die Trendthemen schlechthin und auch während und nach der Pandemie werden diese Themen einen übergeordneten Stellenwert einnehmen. Sowohl im privaten als auch im geschäftlichen Umfeld achten die Menschen immer mehr darauf, sich gesund zu ernähren, sportlich aktiv zu sein und nachhaltig zu leben. Ferner ist Umweltschutz auch in der Politik ein übergeordnetes und herausforderndes Thema.

Viele Menschen ernähren sich heutzutage gesünder und bewusster. Dieses Bedürfnis nach gesunder und nachhaltiger Ernährung haben sie auch, wenn sie außer Haus essen. Ihnen ist wichtig, woher die Produkte stammen, und sie setzen auf Regionalität und Saisonalität. Auch Ressourcenschonung und Abfallvermeidung ist den Verbrauchern sehr wichtig, sodass Gastronomen bei Take-Away-Angeboten auf nachhaltige Verpackungsmöglichkeiten achten müssen.

Gäste achten verstärkt auf ein nachhaltiges und gesundes Angebot, sodass für einen gastronomischen Betrieb ein ganzheitliches Nachhaltigkeitskonzept unabdingbar ist, um wettbewerbsfähig und wirtschaftlich zu sein und zu bleiben.

Gesundheit und Nachhaltigkeit sind folglich nicht nur zentrale Themen unserer Gesellschaft, sondern beschäftigen auch das Gastgewerbe sehr und verändern die Prozesse, Abläufe und Strukturen in gastronomischen Unternehmen.

All dies führt zu einer Notwendigkeit, sich als Gastronom in diesem Themengebiet weiterzubilden, da diese Entwicklungen Einfluss auf die Mitarbeiterauswahl und -führung, Beschaffungs- und Einkaufsprozesse, Produktauswahl und -angebote sowie Pricing und Marketing haben.

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 Themen Gesundheit und Nachhaltigkeit betreffen viele unterschiedliche Bereiche und Tätigkeitsfelder in gastronomischen Betrieben. Übergeordnet wird die Nachhaltigkeitsstrategie für das Unternehmen entwickelt; die Themen Gesundheit und Nachhaltigkeit spielen jedoch ebenfalls eine große Rolle beispielsweise in folgenden Abteilungen:

- ▶ Personalmanagement: z. B. Personalbeschaffung, Personalbindung, Leadership und soziale Nachhaltigkeit
- ▶ Technik: z. B. Energiemanagement, Wasserverbrauch und Umweltschutz
- ▶ Einkauf und Küche: z. B. Produktauswahl, Wertschöpfungskette von Lebensmitteln, Kalkulation, Vermeidung von Lebensmittelabfällen und Verpackungen
- ▶ Service: z. B. Beratung bzgl. gesunder Alternativen, Mülltrennung und Kommunikation
- ▶ Geschäftsführung und Marketing: z. B. CSR, Zertifizierungen, Pricing und interne sowie externe Kommunikation

In vielen Betrieben gibt es noch keinen Nachhaltigkeitsmanager/Sustainability Manager, sondern die gesunde und nachhaltige Unternehmensphilosophie wird von unterschiedlichen Personen in den Abteilungen umgesetzt. Wichtig ist hierbei, dass die Mitarbeiter ein entsprechendes Know-how haben und die Philosophie im ganzen Betrieb gelebt wird.

Das Hintergrundwissen zu den Themen Gesundheit und Nachhaltigkeit erlernen Sie in dieser Weiterbildung und können dieses wirkungsvoll im Betrieb einbringen sowie umsetzen.

Weiterbildungsinhalte und Qualifikationen

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

Themen wie Wastemanagement, Ressourcen- und Energieeffizienz, nachhaltiges Leadership und gesunde Führung, Ernährungsformen und -konzepte, Unverträglichkeiten und Allergien, mentale Gesundheit, Marketing und Social Media werden in der Weiterbildung thematisiert, sodass Sie einen breiten Überblick über die Themen erlangen.

Ebenfalls ist das Know-how in diesem zukunftsweisenden Feld (nachhaltiges Leadership bzw. soziale Nachhaltigkeit) auch sehr bedeutsam in Betracht des Fachkräftemangels und der Mitarbeitergewinnung.

Die inhaltlichen Qualifikationen im Bereich Nachhaltigkeit und Gesundheit werden in Zukunft auch hinsichtlich des Arbeitsmarktes für Nachwuchskräfte und Führungspersonen in der Branche unabdingbar sein.

Studienübersicht

Das IST-Studieninstitut bietet die 5-monatige Weiterbildung „Gesundheit und Nachhaltigkeit in der Gastronomie (IST)“ in Form eines staatlich zugelassenen Fernstudiums mit vier Studienheften, einem Webinar, einem Online-Workshop sowie ergänzenden Online-Vorlesungen und Podcasts 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) 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.

Lehrplan

Im Folgenden sehen Sie eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Idealverlauf	Versandmonat	Studienheft	Online-Workshop/ Webinar	Online-Vorlesung/ Podcast	Einsendearbeit
1	1	Nachhaltiges Management in der Gastronomie			
2	2	Nachhaltiges Leadership		Nachhaltiges Leadership (OV)	EA
3	2	Herkunft und Wertschöpfungskette von Lebensmitteln	Nachhaltigkeit vs. Preis: was ist der Gast bereit zu zahlen? (W)		
4	2	Gesundheit und Ernährung		Gesundheit und Ernährung (P)	
5			Marketing und Social Media (OW)		

* OV = Online-Vorlesung, P = Podcast, OW = Online-Workshop, W = Webinar, EA = Einsendearbeit, MC = Multiple-Choice

Studienhefte

Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:

Studienheft 1

Nachhaltiges Management in der Gastronomie

- Klimawandel und Urbanisierung
- Säulen der Nachhaltigkeit
- Energie-, Ressourcen- und Wastemanagement
- Zertifizierungen
- Output von Nachhaltigkeit

Studienheft 2

Nachhaltiges Leadership

- Work-Life-Balance
- Corporate Social Responsibility (CSR)
- Mitarbeiter-Engagement
- Teambuilding und Motivation
- Interkulturelle Kompetenzen

Studienheft 3

Herkunft und Wertschöpfungskette von Lebensmitteln

- Lebensmittelqualität und -wertschöpfung
- Bio, Regionalität, Saisonalität und Fair Trade
- Lebensmittelverpackungen und -abfälle
- Bedeutung von Herkunft und Wertschöpfungsketten in unterschiedlichen Gastronomiekonzepten
- Herausforderungen und Lösungsansätze in der Praxis

Studienheft 4

Gesundheit und Ernährung

- Grundlagen der Ernährung
- Ernährungsformen und -trends
- Unverträglichkeiten und Allergien
- Spezielle Zielgruppen und ihre Anforderungen
- Ernährungspsychologie und mentale Gesundheit

Online-Workshop

Der begleitende Unterricht besteht aus einem Online-Workshop. Der Besuch des Workshops wird von uns empfohlen, stellt aber keine (verpflichtende) Voraussetzung für das Erlangen des Abschlusses dar. Das Online-Seminar gibt den Teilnehmern die Möglichkeit, den Inhalt der Studienhefte zu vertiefen und in die Praxis zu transferieren.

Es ist für uns selbstverständlich, dass unsere Seminare von erfahrenen Dozenten durchgeführt werden, die über ein fundiertes praktisches und theoretisches Wissen im jeweiligen Themengebiet sowie über langjährige Erfahrung in der Erwachsenenbildung verfügen. Das Thema des Online-Workshops wird im Folgenden kurz vorgestellt:

Online-Workshops:

- Nachhaltigkeit als USP und Verkaufsargument
- Imageaufbau und Storytelling
- Zielgruppenschließung und Umsätze steigern
- Moderne Medien nutzen

Webinar

Unterstützend zu den Inhalten der Weiterbildung gibt es ein Webinar, das ca. 90 Minuten dauert und wochentags stattfindet. Der Besuch des Webinars wird von uns empfohlen, stellt aber keine Voraussetzung für das Erlangen des Abschlusses dar.

Die Themen des Webinars werden im Folgenden kurz vorgestellt:

Webinar

Nachhaltigkeit vs. Preis: was ist der Gast bereit zu zahlen?

- Spannungsverhältnis Qualität und Preis
- Darstellung des Mehrwerts nachhaltiger Speisen

Online-Vorlesungen

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

Online-Vorlesung 1–2

Nachhaltiges Leadership

- Gesunde Führung
- Nachhaltiges Leadership

Online-Vorlesung 3–5

Gesundheit und Ernährung

- Ernährung und Unverträglichkeiten
- Super Foods und Clean Eating
- Mentale Gesundheit

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

Um das Zertifikat „Gesundheit und Nachhaltigkeit in der Gastronomie (IST)“ zu erlangen, ist die Einsendearbeit erfolgreich zu bearbeiten, die von den IST-Tutoren korrigiert und an Sie zurückgeschickt wird. Diese Einsendearbeit besteht aus Aufgaben, die sich auf die vorangegangenen Studienhefte beziehen. Sie verteilen sich wie folgt:

Einsendearbeit

- Ganzheitliche Konzepterstellung
- Nachhaltiges Management in der Gastronomie
- Nachhaltiges Leadership
- Herkunft und Wertschöpfungskette von Lebensmitteln
- Gesundheit und Ernährung

Studienabschluss

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

Gesundheit und Nachhaltigkeit in der Gastronomie (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 Fragen zu Ihren Studienmaterialien oder Themen der einzelnen Seminare 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.