



# Systemgastronomie (IST)



## Der Markt

Die Systemgastronomie hat in den letzten Jahrzehnten einen erheblichen Wandel erlebt. Nach außen ergibt sich eine viel größere Produktpalette in immer moderneren, diversifizierten Restaurantkonzepten. Betrachtet man die Gesamtjahresentwicklung des Gastgewerbes im Jahr 2014, so konnte diese einen Zuwachs von 1,2 % verzeichnen. Dies lässt zumindest vorsichtig einen positiven Trend in konjunkturell schwierigen Zeiten für den Wirtschaftszweig prognostizieren.

Immer größere Bedeutung erfährt die Systemgastronomie, die mit ihrer Markenpräsenz und attraktiven Angeboten die Gäste weiterhin an sich binden kann. Doch auch hier findet ein Umbruch statt: Fast Food wird neu definiert. Ob Salat, Suppen oder Smoothies – gehobenes Fast Food (Fast Casual) entspricht dem Wunsch der Gäste nach frischen, vitaminreichen und schnellen Snacks, angeboten in modernem und stilvollem Ambiente.

Durch die gestiegene Flexibilität und die mobile Arbeitswelt verzeichnet das „Take-Away“ weiterhin enorme Zuwächse und bleibt damit der stärkste Trend im Außer-Haus-Markt. Weiterhin befriedigt die Systemgastronomie als dynamische und zukunftsorientierte Branche insbesondere die neuen Nachfragetrends „Gehobenes Fast Food/Fast Casual“ und „Inszenierung/Erlebnis“. Hierbei kommt ihr zugute, dass sie so vielseitig und breit gefächert ist wie kaum ein anderer Wirtschaftszweig.

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 spezialisierte Weiterbildung des IST-Studieninstituts ermöglicht es Ihnen, sich in den verschiedenen Tätigkeitsbereichen des Segments Systemgastronomie zu profilieren.

Aufgrund der weiterhin stark wachsenden Expansion von Franchise-Konzepten erhalten Sie auch hierin umfassendes Wissen. So erhalten Sie das Rüstzeug, um gegebenenfalls eine Selbständigkeit aufzubauen.

Mit dem Zertifikat „Systemgastronomie“ sind Sie in der Lage, Führungspositionen in der Gastronomie zu übernehmen. Wenn Sie mit Ihrem vorhandenen Restaurant expandieren und einen systemgastronomischen Ansatz verfolgen möchten oder als Existenzgründer ein Franchise betreiben möchten, bietet Ihnen dieses Weiterbildung die notwendige Grundlage.

Das Spektrum Ihres Einsatzfeldes ist weit gefächert, so dass Sie den persönlichen Schwerpunkt Ihrer Tätigkeit ganz individuell, Ihren Interessen und Fähigkeiten angepasst, setzen können.

Die Weiterbildung „Systemgastronomie“ (IST) vermittelt Ihnen Kompetenzen, die für einen beruflichen Aufstieg in diesem Segment der Gastronomiebranche oder einer Expansion mit systemgastronomischem Ansatz unbedingt notwendig sind.

Sie übernehmen mit Ihrem fachspezifischen Wissen verantwortungsvolle Aufgaben als Führungskraft. Des Weiteren ist das IST-Zertifikat „Systemgastronomie“ ein hervorragender Nachweis von Fachwissen für eine mögliche Existenzgründung.

## Weiterbildungsinhalte und Qualifikationen

Die Weiterbildung widmet sich explizit 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 eingehend vermittelt. Auch zu den Themen Produktsicherheit, Einkauf- und Warenwirtschaft 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 im Bereich Allergenmanagement, die im Umgang mit der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) angewendet werden müssen.

## Studienübersicht

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

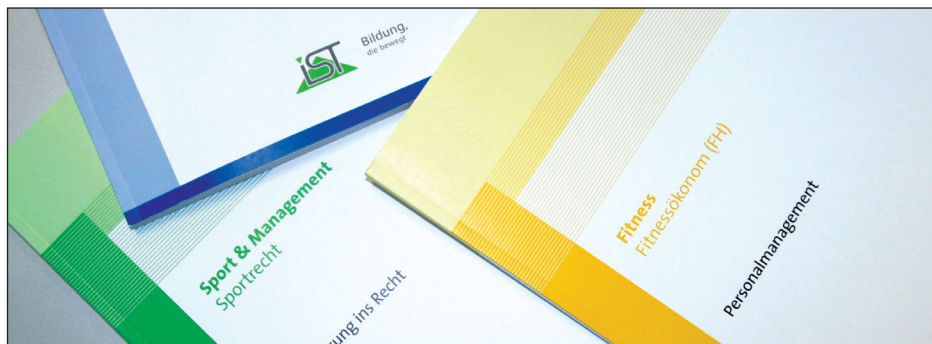


Das Studienmaterial und die gesamte Konzeption dieser Weiterbildung wurden von der zuständigen staatlichen Stelle (Zentralstelle für Fernunterricht in Köln, [www.zfu.de](http://www.zfu.de)) geprüft und zugelassen. Das Fernstudium bietet Ihnen die Möglichkeit, die Weiterbildung problemlos berufsbegleitend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

Der Versand der Studienhefte erfolgt modular, d. h., Sie erhalten die Studienhefte „paketweise“ und können sich so Ihre Lernzeit noch freier einteilen. Des Weiteren stellen wir Ihnen die Studienmaterialien zusätzlich zu den gebundenen Studienheften in Ihrem Online-Campus als PDF-Dokumente zur Verfügung, sodass Sie sich diese auf Wunsch 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 5 % auf die Studiengebühren.

Im Folgenden sehen Sie eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Idealverlauf	Versandmonat	Studienheft	Einsendearbeit (EA)
1	1	Strukturen und Besonderheiten der Systemgastronomie	
2	2	Franchisemanagement	EA 1
3	2	Produktsicherheit und Einkauf- und Warenwirtschaft	
4	2	Facilitymanagement	
5	2	Allergenmanagement und LMIV	



Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:

## Studienhefte

### Studienheft 1

#### Strukturen und Besonderheiten der Systemgastronomie

- Serviceformen
- Produkt- und Sortimentsorientierung
- Vertriebsarten und Branchenkategorie

### Studienheft 2

#### Franchisemanagement

- Expansionspolitik
- Spezialformen

### Studienheft 3

#### Produktsicherheit und Einkauf- und Warenwirtschaft

- Einkauf
- Lagerung
- Kommunikation

### Studienheft 4

#### Facilitymanagement

- Strukturen und Methoden
- Ökologie und Nachhaltigkeit
- Gebäudemanagement

### Studienheft 5

#### Allergenmanagement und LMIV

- Kennzeichnungspflicht
- Systeme

## 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

- Strukturen und Besonderheiten der Systemgastronomie
- Fanchisemanagement
- Produktsicherheit und Einkauf- und Warenwirtschaft
- Facilitymanagement
- Allergenmanagement und LMIV

## Studienabschluss

Voraussetzung zur Erlangung des Zertifikats ist das Bestehen der Einsendearbeit:

**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 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](mailto:Tourismus@ist.de).

## 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 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 **Treue-Rabatt**.