

STUDIENBESCHREIBUNG

Gastronomiebetriebswirt-/in (IST)



Der Markt

Die Umsatzentwicklung gastronomischer Betriebe legte in den vergangenen Jahren kontinuierlich zu. Seit dem Ausbruch der Corona-Pandemie leiden die gastronomischen Betriebe unter den Folgen der mehrmonatigen Schließungen. Gleichzeitig warten und sehnen sich die Gäste nach einem regulären gastronomischen Geschäftsbetrieb, der ihr Bedürfnis nach Erlebnis und Emotionen befriedigt.

Im Zeitalter von Globalisierung, Transparenz, Digitalisierung und COVID-19 befindet sich der Sektor im Wandel. Der Gast hegt Sympathien für Herkunft und Heimat und sehnt sich nach einem Wohlfühlambiente. Dabei schließen sich gesunde und genussvolle Ernährung nicht aus. Die Einstellung zu Slow Food und Bio-Produkten hat sich radikal geändert. Auch alternative Geschäftskonzepte wie Take-away, Delivery oder Offsite-Gastronomie-Optionen haben in großem Maße an Bedeutung gewonnen und sind innerhalb des Krisenmanagements kaum noch umgänglich.

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.

Coronabedingt steht die Branche nun vor einem Dilemma: Die Fachkräfte und der gut ausgebildete Nachwuchs ziehen sich aus dem Gastgewerbe zurück. Diese Herausforderung gilt es anzunehmen und den einzelnen Betrieb wieder aufzubauen und attraktiv für potenzielle Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer zu gestalten, um die Branche wieder in eine erfolgreiche Zukunft zu führen.

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 umfassende Weiterbildung des IST-Studieninstituts ermöglicht es Ihnen, sich in der breit gefächerten Gastronomiebranche zu profilieren. Dabei wird betriebswirtschaftliches Basiswissen mit weitreichenden branchenspezifischen Kenntnissen kombiniert:

Für den Gastronomiebetriebswirt-/in (IST) können folgende mögliche Tätigkeitsfelder genannt werden:

- ▶ Selbstständigkeit in der Gastronomie
- ▶ Hotellerie: Leitung des F&B-Bereiches, Budgetierung im F&B- und Veranstaltungsbereich, Bankettleitung, Eventmanagement, Kundenbetreuung, Leitung des Wareneinkaufs
- ▶ Gastronomie: Geschäftsleitung, Restaurantleitung, Finanzplanung und -analyse, Marketingmanagement, Projektmanagement, Vertriebstätigkeiten, Eventmanagement, Kundenbetreuung

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

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

Weiterbildungsinhalte und Qualifikationen

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 sowie anhand von Controllinginstrumenten zu treffen. 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 eignen sich den professionellen Einsatz von Instrumenten und kommunikativen Mitteln an, 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.

Der überwiegende Teil des Fernstudiums widmet sich gastronomiespezifischen Themen. Umfassende Kenntnisse zu den einzelnen Bereichen der Branche wie beispielsweise den Eventsektor, das Außer-Haus-Geschäft oder auch die Umsetzung spannender Ernährungs- und Getränketrends werden anhand von praxisbezogenen Studienheften und Online-Vorlesungen vermittelt. Weiterhin erwerben Sie Wissen zum Thema Branchenrecht sowie zum Umgang mit dem Bereich der Warenwirtschaft. Im Zusammenhang mit den gastronomischen Entwicklungen und den veränderten Kundenwünschen erhält das Thema der Kundenbindung eine wichtige Bedeutung innerhalb des Lehrgangs. Zusätzlich zu den Studienheften lernen Sie die praktische Umsetzung der theoretischen Kenntnisse in Seminaren sowie in Webinaren.

Studienübersicht

Das IST-Studieninstitut bietet die 12-monatige Weiterbildung zum „Gastronomiebetriebswirt/-in (IST)“ in Form von staatlich zugelassenem Fernunterricht mit 12 Studienheften, fünf Webinaren und zwei Seminaren 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 die meiste Zeit orts- und zeitunabhängig zu lernen.

Bei den Seminaren und Webinaren haben Sie die Möglichkeit, aus verschiedenen Terminangeboten frei zu wählen und somit die Termine besser auf Ihren privaten und beruflichen Alltag abzustimmen.

Der Versand der Studienhefte erfolgt modular, d. h., Sie erhalten die Studienhefte „paketweise“ und können sich so Ihre Lernzeit noch freier einteilen. Desweiteren 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.

Lehrplan

Im Folgenden sehen Sie eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Idealverlauf	Versandmonat	Studienheft	Seminare (S)*/ Webinar (W)*	Einsende- arbeit (EA)/ Webtest (WT)
1	1	Kundenbindung im Gastgewerbe		
2	2	Personalmanagement	Mitarbeiter führen und fördern (W)	
2	2	Arbeitsrecht (Skript)	Arbeitsrecht (W)	
3	2	Rechtliche Grundlagen		
4	2	Branchenrecht		
5	2	Eventmanagement		EA 1
5				
6	2	Betriebswirtschaftslehre I		WT 1
7	7	Betriebswirtschaftslehre II		WT 2
8	7	Unternehmensführung		WT 3
9	7	Marketing	Online-Marketing: Tools für die Gastronomie (W)	
9			Existenzgründung und Betriebsführung in der Gastronomie (S)	
10	7	Spezifisches Management im Gastgewerbe	Rentabilität im Außer-Haus-Geschäft – Konzepte (W)	
11	7	Warenwirtschaftssysteme – ein lohnender Einsatz	Rentabilität im Außer-Haus-Geschäft – Kalkulation und Pricing (W)	
12	7	Ernährungstrends und -konzepte	Organisatorische Prüfungsvorbereitung (W)	EA 2
			Inhaltliche Prüfungsvorbereitung (S)	
13–21			Abschlussprüfung	

* Es stehen Ihnen frei wählbare Termine im Online-Campus zur Verfügung.

Studienhefte

Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:

Studienheft 1

Kundenbindung im Gastgewerbe

- Gästegewinnung
- Gästebetreuung
- Gästee Erwartungen
- Messmethoden der Kundenzufriedenheit
- Kommunikationstechniken

Studienheft 2

Personalmanagement

- Personalbedarfsplanung
- Personalbeschaffung und -entwicklung
- Personalverwaltung
- erfolgreiche Personalführung

Studienheft 3

Rechtliche Grundlagen

- Privatrecht
- Handelsrecht
- Gesellschaftsrecht
- Arbeitsrecht

Studienheft 4

Branchenrecht

- Gaststätten- und Gewerberecht
- Lebensmittel- und Hygienerecht
- Schutzvorschriften im Gastgewerbe
- arbeits- und sozialrechtliche Regelungen
- Verträge im Gastgewerbe
- Abgaben, Steuern und Versicherungen

Studienheft 5

Eventmanagement

- Arten von Events
- Vertragsformen
- Grundlagen der Eventplanung
- Vorbereitung und Durchführung von Events
- Nachbereitung

Studienheft 6

Betriebswirtschaftslehre I

- allgemeiner Wirtschaftskreislauf
- Angebot und Nachfrage auf den Märkten
- Produktionsfaktoren
- Beschaffung und Lagerung
- Außen- und Innenfinanzierung
- Sozialversicherungen

Studienheft 7

Betriebswirtschaftslehre II

- Rechnungswesen
- Steuern
- Controlling

Studienheft 8

Unternehmensführung

- Strategische Planung
- Unternehmensziele
- Organisation

Studienheft 9

Marketing

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

Studienheft 10

Spezifisches Management im Gastgewerbe

- Marktstrukturen in der Gastronomie
- Organisationsformen
- Betriebsarten
- Personaleinsatz
- gastronomische Erfolgskonzepte
- Preispolitik

Studienheft 11**Warenwirtschaftssysteme – ein lohnender Einsatz**

- Beschaffungsmanagement
- Ermittlung von Warenwirtschaftskennzahlen
- Aufbau eines Warenwirtschaftsprogramms

Studienheft 12**Ernährungstrends und -konzepte**

- Marktstrukturen in der Hotellerie
- Erfolgskonzepte in der Hotellerie
- Marktstrukturen in der Gastronomie
- Management in der Gastronomie
- Marketing in der Hotellerie und Gastronomie
- fleischlose Kost
- Specials
- Food Trucks

Seminare

Der begleitende Unterricht besteht aus zwei Seminaren, die zwei bzw. drei Tage dauern und, wenn möglich, unter Einbeziehung der Wochenenden stattfinden. Die Seminare geben dem Teilnehmer die Möglichkeit, den Inhalt der Studienhefte zu vertiefen und in die Praxis zu transferieren.

Es ist für uns selbstverständlich, dass die 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. Die Themen der einzelnen Seminare werden im Folgenden kurz vorgestellt:

Seminar 1**Existenzgründung und Unternehmenssteuerung in der Gastronomie**

- Personalbeschaffung
- Finanzierungsmöglichkeiten
- Führung von Mitarbeitergesprächen
- besondere Rechtsgrundlagen in der Gastronomie

Seminar 2**Inhaltliche Prüfungsvorbereitung**

- Vorbereitung auf den BWL-Teil der Abschlussprüfung
- Vorbereitung auf den handlungsspezifischen Teil der Abschlussprüfung

Webinare

Unterstützend zu den Inhalten der Weiterbildung gibt es fünf Webinare, die jeweils ca. 90 Minuten umfassen und unter der Woche 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:

Mitarbeiter führen und fördern

- Motivationstechniken
- Fördermöglichkeiten
- überzeugende Führungskommunikation

Webinar 2:

Arbeitsrecht

- Arbeitsrechtliche Grundlagen
- Der Arbeitsvertrag
- Arbeitsschutzbestimmungen

Webinar 3:

Online-Marketing: Tools für die Gastronomie

- Aufbau Website
- Social-Media-Kanäle: Optionen und Strategien
- Umgang mit Bewertungsportalen

Webinar 4:

Rentabilität im Außer-Haus-Geschäft – Konzepte

- Definition Außer-Haus-Markt
- Marktentwicklung
- Gestaltung einer Angebotspalette

Webinar 5:

Rentabilität im Außer-Haus-Geschäft – Kalkulation und Pricing

- Stellschrauben Kosten: Personal, Ware, Equipment
- Kennzahlen
- Preisgestaltung
- Controlling

Webinar 6:**Organisatorische Prüfungsvorbereitung**

- Anmeldefristen und Prüfungsordnung
- Ablauf des Prüfungstages
- Vorstellung der Prüfungsorte

Ihre Tutoren des Fachbereichs Tourismus & Hospitality begleiten Sie durch die Webinare.

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.

Webtests

Webtests sind computergestützte Multiple-Choice-Tests, die dazu dienen, Ihr Wissen in den betriebswirtschaftlichen Grundlagen zu festigen. Um zur Abschlussprüfung zugelassen zu werden, müssen die für die Weiterbildung vorgesehenen Webtests bestanden werden. Sie sind im Online-Campus hinterlegt und können beliebig oft wiederholt werden.

Einsendearbeiten

Im Rahmen Ihrer Weiterbildung schreiben Sie Einsendearbeiten, die von den IST-Tutoren korrigiert und in Ihrem Online-Campus hochgeladen werden. Wir empfehlen Ihnen die regelmäßige Bearbeitung dieser Einsendearbeiten. Jede Einsendearbeit besteht aus mehreren Aufgaben, die sich auf verschiedene Studienhefte beziehen. Im Folgenden finden Sie eine Übersicht über die Einsendearbeiten und die darin zu bearbeitenden Themengebiete:

Einsendearbeit 1

- Kundenbindung im Gastgewerbe
- Personalmanagement
- Eventmanagement

Einsendearbeit 2

- Marketing
- spezifisches Management im Gastgewerbe
- Warenwirtschaftssysteme – ein lohnender Einsatz
- Ernährungstrends und -konzepte

Klausuren

Am Ende Ihres Fernstudiums stehen zwei Abschlussklausuren. Die Klausuren beziehen sich auf die Inhalte Ihres IST-Fernstudiums. Zur gezielten Vorbereitung erhalten Sie Prüfungsvorbereitungsunterlagen im Online-Campus. Zusätzlich bieten wir Ihnen die Teilnahme an dem Seminar zur inhaltlichen Prüfungsvorbereitung an. Auf diese Weise können Sie alle relevanten Inhalte gezielt wiederholen und werden die Klausuren erfolgreich bestehen!

Die Abschlussklausuren können an den verschiedenen IST-Prüfungsstandorten (Düsseldorf, Berlin, Hamburg und München) abgelegt werden.

Studienabschluss

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

Gastronomiebetriebswirt (IST)
oder
Gastronomiebetriebswirtin (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 Seminare 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 Seminaren 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 Gastronomie, 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**.