

# STUDIENBESCHREIBUNG

Gastronomiebetriebswirt-/in (IST)



## Der Markt

Die Umsatzentwicklung gastronomischer Betriebe legte in den vergangenen Jahren kontinuierlich zu. Laut dem Statistikportal statista.de liegt die prognostizierte Umsatzentwicklung der Gastronomie für das Jahr 2018 in Deutschland bei 55,6 Milliarden Euro. Dies lässt einen positiven Trend für diesen Wirtschaftszweig prognostizieren. Dafür spricht auch, dass trotz der Einführung des Mindestlohns die Zahl der Beschäftigten kontinuierlich ansteigt.

Der Sektor befindet sich gerade in einem Wandel und definiert sich neu: Im Zeitalter von Globalisierung und Hektik hegt der Gast wieder Sympathien für Herkunft und Heimat sowie ein Wohlfühlambiente. Dabei schließen sich gesunde und genussvolle Ernährung nicht aus. Die Einstellung zu Slow Food und Bio-Produkten hat sich radikal geändert. Die Gäste suchen zunehmend nach Erlebnis und Emotionen. Der Nachfrager verlangt nach einer umfassenden Befriedigung komplexer Bedürfnisse. 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.

Die Beschäftigung in der Gastronomie ist weiterhin beeindruckend: Mehr als 1,3 Millionen Beschäftigte und 53 000 Auszubildende sind ein Fingerzeig. In den vergangenen Jahren hat sich die Zahl der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten in der Branche nach Zahlen der Bundesagentur für Arbeit stetig erhöht. Dennoch steht die Branche vor einem Dilemma: Denn der gut ausgebildete Nachwuchs zieht sich aus dem Gastgewerbe zurück. Diese Herausforderung gilt es anzunehmen und die Branche bzw. den einzelnen Betrieb wieder attraktiv für potenzielle Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen zu gestalten.

## 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 Ernährungstrends werden anhand von praxisbezogenen Studienheften 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 Präsenzphasen 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, drei Webinaren und zwei Präsenzphasen 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 die meiste Zeit orts- und zeitunabhängig zu lernen.

Bei den Präsenzphasen 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	Präsenzphase (P)*/ Webinar (W)*	Einsende- arbeit (EA)/ Webtest (WT)
1	1	Kundenbindung im Gastgewerbe		
2	2	Personalmanagement	Mitarbeiter führen und fördern (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		
9			Existenzgründung und Betriebsführung in der Gastronomie (P)	
10	7	Spezifisches Management im Gastgewerbe	Rentabilität im Außer-Haus-Geschäft (W)	
11	7	Warenwirtschaftssysteme – ein lohnender Einsatz		
12	7	Ernährungstrends und -konzepte	Organisatorische Prüfungsvorbereitung (W)	EA 2
			Inhaltliche Prüfungsvorbereitung (P)	
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

**Präsenzphasen**

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

Es ist für uns selbstverständlich, dass die Präsenzphasen 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 Präsenzphasen werden im Folgenden kurz vorgestellt:

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

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

**Präsenzphase 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 drei Webinare, die jeweils ca. 90 Minuten dauern 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:

#### **Rentabilität im Außer-Haus-Geschäft**

- Gestaltung einer Angebotspalette
- Stellschraube Kosten: Personal, Equipment
- Preisgestaltung/Kalkulation
- Controlling

### Webinar 3:

#### **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 der Präsenzphase 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 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 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**.