

### Einsendearbeit

In der Regel schreiben Sie während Ihrer Weiterbildung Einsendearbeiten zur Lernerfolgskontrolle.

Die Prüfungsinhalte der einzelnen Einsendearbeiten sind der Rubrik „Prüfungsleistungen“ im Online-Campus zu entnehmen. Die Einsendearbeiten sind ebenfalls im Online-Campus zur Bearbeitung abgelegt.

#### **A. Vorbemerkungen:**

Die fristgerecht eingegangene Einsendearbeit wird korrigiert und im Online-Campus wieder zur Verfügung gestellt.

#### **B. Hinweise zur Bewertung:**

1. Bei jeder Aufgabe bzw. Teilaufgabe ist die erreichbare Punktzahl vermerkt.
2. Sie benötigen mindestens 54 % der insgesamt erreichbaren Punktzahl, damit diese Einsendearbeit als erfolgreich bearbeitet gelten kann.

#### **C. Hinweise zur Bearbeitung/Einreichung:**

1. Die Aufgaben sind mit **eigenen Worten** zu beantworten. Bitte kopieren Sie keine Texte aus Ihrem Studienheft oder aus anderen fremden Textquellen. Zitate sind als solche zu kennzeichnen und die Quelle anzugeben.
2. Schreiben Sie **maximal** eine DIN-A4-Seite (bei Schriftgröße 12 Pt.) pro Aufgabe.

**Bitte beachten Sie:**

Grundlage für die folgenden Aufgaben sind die Studieneinheiten:

**Teil A – Branchenbezogene Personalwirtschaft**

**Teil B – Planungsverfahren für die Küche**

Sie können die Teile in beliebiger Reihenfolge bearbeiten.

Wir haben die Aufgaben so ausgewählt, dass zum einen Ihr Wissen abgefragt wird (= **Reproduktion**, z.B. von Definitionen, Begriffen, Merkmalen usw.), zum anderen Ihr Wissen angewendet werden soll (= **Transfer**, z.B. Beurteilung von Alternativen).

Für die Bearbeitung der Aufgaben ist die Beschäftigung mit weiterführender Literatur nicht zwingend notwendig. Sie sollten aber eventuell vorhandene Unklarheiten bzw. Informationsdefizite anhand entsprechender Bücher aufarbeiten.

Sie erhalten Ihre Einsendearbeit so schnell wie möglich korrigiert zurück.

**Das IST-Team wünscht Ihnen viel Erfolg bei der Bearbeitung!**

## Teil A – Branchenbezogene Personalwirtschaft

### Aufgabe 1

**16 Punkte**

Gemäß HERZBERGS Theorie der Arbeitsmotivation unterscheidet man **intrinsische und extrinsische Faktoren**.

- a) **Beschreiben Sie** die Unterschiede zwischen Motivatoren und Hygienefaktoren. (6 Punkte)
- b) **Verdeutlichen Sie**, wieso seitens der Unternehmen der Stärkung intrinsischer Motivation besondere Beachtung geschenkt werden sollte. (4 Punkte)
- c) Die individuelle Mitarbeiterleistung sollte immer mit den beiden Entlohnungsfaktoren Vergütung und Gehalt bezahlt werden. **Erklären Sie**, warum und wie man dabei Missgunst und Neid unter den Kollegen vermeiden sollte. (6 Punkte)

## Teil B – Planungsverfahren für die Küche

### Aufgabe 2

**20 Punkte**

Langfristiger wirtschaftlicher Erfolg ist für Gastronomen heutzutage ohne strategische Marketingmaßnahmen nicht zu erreichen. Vom klassischen Begriff der Absatzwirtschaft ist das Marketing heute zu einer der führenden Managementinstrumente geworden und kann das unternehmerische Wachstum entscheidend lenken.

- a) Im Vorfeld muss für eine vorteilhafte Betriebs- bzw. Unternehmensentwicklung die Frage nach der Positionierung am Markt geklärt werden. **Definieren Sie** die unterschiedlichen Differenzierungsstrategien und **nennen Sie** für jede Form ein **Beispiel aus der Praxis**. (10 Punkte)
- b) Viele Unternehmen am Markt verursachen einen starken Wettbewerbsdruck und sind im gleichen Zug dafür verantwortlich, dass Betriebe in ein sogenanntes „stuck-in-the-middle“-Dilemma geraten. Sie haben also weder eine Kosten- noch eine Qualitätsführerschaft inne. **Erarbeiten Sie zwei Beispiele**, wie ein Betrieb sich dank seiner Ressourcen und Kompetenzen dennoch am Markt behaupten kann und nicht verdrängt wird. (10 Punkte)