

STUDIENBESCHREIBUNG

Gastronomiebetriebswirt:in (IST)



Der Markt

Die Umsatzentwicklung gastronomischer Betriebe legte in den vergangenen Jahren kontinuierlich zu. Die Corona-Pandemie hat ihre Spuren hinterlassen und die gastronomischen Betriebe leiden immer noch unter den Folgen der mehrmonatigen Schließungen. Auch die aufgekommene Inflation bereitet den Betrieben Sorge: Auf der einen Seite sind die Betriebskosten unproportional gestiegen, was auch einen Preisanstieg des Angebots bedeutet, auf der anderen Seite haben die potenziellen Gäste monatlich weniger Geld zur Verfügung und sparen an den individuellen Bedürfnissen. Nichtsdestotrotz sehnen sich die Gäste nach einem regulären gastronomischen Geschäftsbetrieb, der ihr Bedürfnis nach Erlebnis und Emotionen befriedigt und ihnen eine Abwechslung vom Alltag bietet.

Im Zeitalter von Globalisierung, Transparenz und Digitalisierung befindet sich der Sektor im Wandel. Der Gast hegt Sympathien für Herkunft und Heimat und erwartet ein 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 werden heutzutage sogar von den Kund:innen vorausgesetzt.

Dies hat zur Folge, dass sich die Gastronom:innen auf die veränderte Nachfrage einstellen und mit gut strukturierten Konzepten auf den Bedarf am Markt reagieren müssen. Daher sind qualifizierte Mitarbeitende, die über das theoretische Wissen und die praktischen Fertigkeiten verfügen, die aktuellen und zukünftigen Trends mit frischen Ideen und neuen Strategien umzusetzen, notwendiger denn je.

Die Branche steht vor einem Dilemma: Die Fachkräfte und der gut ausgebildete Nachwuchs ziehen sich aus dem Gastgewerbe zurück. Auch die veränderte Einstellung der Menschen zu einer ausgeglicheneren Work-Life-Balance trägt dazu bei, dass weniger junge Menschen Interesse an gastronomischen Berufen haben. Um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken, ergreifen deswegen viele Betriebe verschiedene Maßnahmen. Dazu gehören die Verbesserung der Arbeitsbedingungen, die Steigerung der Attraktivität gastronomischer Berufe durch bessere Löhne und Karriereöglichkeiten, die Förderung von Aus- und Weiterbildungsprogrammen sowie die Zusammenarbeit mit Bildungseinrichtungen, um den Nachwuchs zu fördern.

Aufgaben und Tätigkeitsfelder

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

Für den:die 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, Kund:innenbetreuung, Leitung des Wareneinkaufs
- ▶ Gastronomie: Geschäftsleitung, Restaurantleitung, Finanzplanung und -analyse, Marketingmanagement, Projektmanagement, Vertriebstätigkeiten, Eventmanagement, Kund:innenbetreuung

Das Spektrum Deines Einsatzfeldes ist sehr vielseitig, sodass Du Deinen persönlichen Schwerpunkt ganz individuell Deinen Interessen und Fähigkeiten angepasst setzen kannst. Du hast die Möglichkeit, in den beschriebenen Tätigkeitsfeldern, aber auch darüber hinaus eingesetzt zu werden.

Die Weiterbildung zum:zur Gastronomiebetriebswirt:in ist eng an die Branche angepasst. Aktuelle Trends werden ebenso erfasst und betrachtet wie grundlegende Schlüsselqualifikationen. Als Gastronomiebetriebswirt:in (IST) wirst Du auf eine Position im mittleren Management optimal vorbereitet und Du fungierst als kaufmännische Führungskraft mit gastronomiespezifischen Fachkenntnissen. Des Weiteren bist Du 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 Deiner Weiterbildung lernst Du, Unternehmensentscheidungen mithilfe betriebswirtschaftlicher Daten sowie anhand von Controllinginstrumenten zu treffen. Wir verschaffen Dir dabei ein rechtliches und steuerliches Fundament, damit Du in Deiner praktischen Tätigkeit sicher agierst und auch Mitarbeitenden, Angestellten und Vorgesetzten gegenüber klar argumentieren kannst. Besonders wichtig ist weiterhin die Vermittlung von weitreichenden Kenntnissen im Bereich Personalmanagement. Du eignest Dir den professionellen Einsatz von Instrumenten und kommunikativen Mitteln an, um souverän Deine Mitarbeitenden zu leiten und eine langfristige und erfolgreiche Zusammenarbeit zu erreichen. Du erlernst, 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 Eventsektor, das Außer-Haus-Geschäft oder auch die Umsetzung spannender Ernährungs- und Getränketrends werden anhand von praxisbezogenen Studienheften und Online-Vorlesungen vermittelt. Weiterhin erwirbst Du Wissen zum Thema Branchenrecht sowie zum Umgang mit dem Bereich der Warenwirtschaft. Im Zusammenhang mit den gastronomischen Entwicklungen und den veränderten Kund:innenwünschen erhält das Thema der Kund:innenbindung eine wichtige Bedeutung innerhalb des Lehrgangs. Zusätzlich zu den Studienheften lernst Du die praktische Umsetzung der theoretischen Kenntnisse in Seminaren sowie in Webinaren.

Studienübersicht

Das IST-Studieninstitut bietet die 12-monatige Weiterbildung zum:zur „Gastronomiebetriebswirt:in (IST)“ in Form von staatlich zugelassenem Fernunterricht mit 12 Studienheften, sieben Webinaren und zwei Seminaren an. Diese Lernmethoden werden ergänzt um aufgezeichnete Online-Vorlesungen, die jederzeit über den Online-Campus abgerufen werden können. Diese Unterrichtsform bringt Dir 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 Dir die Möglichkeit, die Weiterbildung problemlos berufsbegleitend durchzuführen und die meiste Zeit orts- und zeitunabhängig zu lernen.

Bei den Seminaren und Webinaren hast Du die Möglichkeit, aus verschiedenen Terminangeboten frei zu wählen und somit die Termine besser auf Deinen privaten und beruflichen Alltag abzustimmen.

Der Versand der Studienhefte erfolgt modular, d. h., Du erhältst die Studienhefte „paketweise“ und kannst Dir so Deine Lernzeit noch freier einteilen. Des Weiteren stellen wir Dir die Studienmaterialien zusätzlich zu den gebundenen Studienheften in Deinem Online-Campus als PDF-Dokumente zur Verfügung, sodass Du Dir diese auf Wunsch herunterladen und dann jederzeit an Deinem Computer ansehen bzw. ausdrucken kannst. Die Teilnehmer:innen, 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 siehst Du eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Idealverlauf	Versandmonat	Studienheft	Seminar (S)*/Webinar (W)*	Einsende- arbeit (EA)/ Webtest (WT)
1	1	Kund:innenbindung im Gastgewerbe	Online-Begrüßungsveranstaltung (W)	
2	2	Personalmanagement	Mitarbeiter:innen führen und fördern (W)	
2	2	Skript: Arbeitsrecht	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 und Kalkulation (W)	
11	7	Warenwirtschaftssysteme – ein lohnender Einsatz	Smarte Tools für Service und Küche (W)	
12	7	Ernährungstrends und -konzepte	Organisatorische Prüfungsvorbereitung (W)	EA 2
			Inhaltliche Prüfungsvorbereitung (S)	
13–21			Abschlussprüfung	

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

Studienhefte

Nachfolgend möchten wir Dir die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:

Studienheft 1

Kund:innenbindung im Gastgewerbe

- Gästegewinnung
- Gästebetreuung
- Gästee Erwartungen
- Messmethoden der Kund:innenzufriedenheit
- 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 den Teilnehmenden die Möglichkeit, den Inhalt der Studienhefte zu vertiefen und in die Praxis zu transferieren.

Es ist für uns selbstverständlich, dass die Seminare von erfahrenen Dozent:innen 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 Mitarbeiter:innengesprächen
- 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 sechs 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:

Online-Begrüßungsveranstaltung

- Vorstellen des Studieninstituts und der Ansprechpartner:innen im Fachbereich
- Nutzungsoptionen innerhalb des Online-Campus
- Organisatorische Abläufe

Webinar 2:

Mitarbeiter:innen führen und fördern

- Motivationstechniken
- Fördermöglichkeiten
- Überzeugende Führungskommunikation

Webinar 3:

Arbeitsrecht

- Arbeitsrechtliche Grundlagen
- Der Arbeitsvertrag
- Arbeitsschutzbestimmungen

Webinar 4:

Online-Marketing: Tools für die Gastronomie

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

Webinar 5:

Rentabilität im Außer-Haus-Geschäft – Konzepte und Kalkulation

- Definition Außer-Haus-Markt
- Marktentwicklung
- Gestaltung einer Angebotspalette
- Stellschrauben Kosten: Personal, Ware, Equipment
- Preisgestaltung

Webinar 6:**Smarte Tools für Service und Küche**

- Digitale Lösungen im Restaurantservice
- Smarte Gerätschaften in der Küche
- Vorteile und Herausforderungen bei der Implementierung

Webinar 7:**Organisatorische Prüfungsvorbereitung**

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

Deine Tutor:innen des Fachbereichs Tourismus & Hospitality begleiten Dich 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 findest Du immer am Ende des Heftes. Somit hast Du die Möglichkeit, Deinen Lernerfolg selbst zu überprüfen.

Webtests

Webtests sind computergestützte Multiple-Choice-Tests, die dazu dienen, Dein 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 Deiner Weiterbildung schreibst Du Einsendearbeiten, die von den IST-Tutor:innen korrigiert und in Deinem Online-Campus hochgeladen werden. Wir empfehlen Dir die regelmäßige Bearbeitung dieser Einsendearbeiten. Jede Einsendearbeit besteht aus mehreren Aufgaben, die sich auf verschiedene Studienhefte beziehen. Im Folgenden findest Du eine Übersicht über die Einsendearbeiten und die darin zu bearbeitenden Themengebiete:

Einsendearbeit 1

- Kund:innenbindung im Gastgewerbe
- Personalmanagement
- Eventmanagement

Einsendearbeit 2

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

Klausuren

Am Ende Deines Fernstudiums stehen zwei Abschlussklausuren. Die Klausuren beziehen sich auf die Inhalte Deines IST-Fernstudiums. Zur gezielten Vorbereitung erhältst Du Prüfungsvorbereitungunterlagen im Online-Campus. Zusätzlich bieten wir Dir die Teilnahme an dem Seminar zur inhaltlichen Prüfungsvorbereitung an. Auf diese Weise kannst Du alle relevanten Inhalte gezielt wiederholen und wirst 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 erhältst Du das IST-Diplom:

Gastronomiebetriebswirt:in (IST)

Wir sind für Dich da!

Während der gesamten Dauer Deiner Weiterbildung steht Dir das Team der IST-Studienberatung für Fragen zum Aufbau, zum Ablauf und zur Organisation Deiner Weiterbildung zur Verfügung.

Auch während der Seminare steht Dir immer eine persönliche Ansprechperson des IST zur Verfügung, die Dir alle Fragen rund um Dein Fernstudium beantwortet und Dir zusätzliche Informationen gibt.

Für alle fachlichen Fragen zu Deinen Studienmaterialien oder Seminaren steht Dir unser Beratungsteam für den Bereich Tourismus & Hospitality zur Verfügung. Sprich uns an, wir freuen uns auf Dich. Du erreichst uns unter +49 211 86668 0 oder per Mail an Tourismus@ist.de.

Auch im Anschluss an Dein Fernstudium kümmern wir uns weiter um Dich:

Mithilfe der IST-Jobbörse www.joborama.de kannst Du Dich 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 Dir 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 Absolvent:innen 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 belegt haben und sich für ein weiteres IST-Angebot entscheiden, einen **Treue-Rabatt**.