

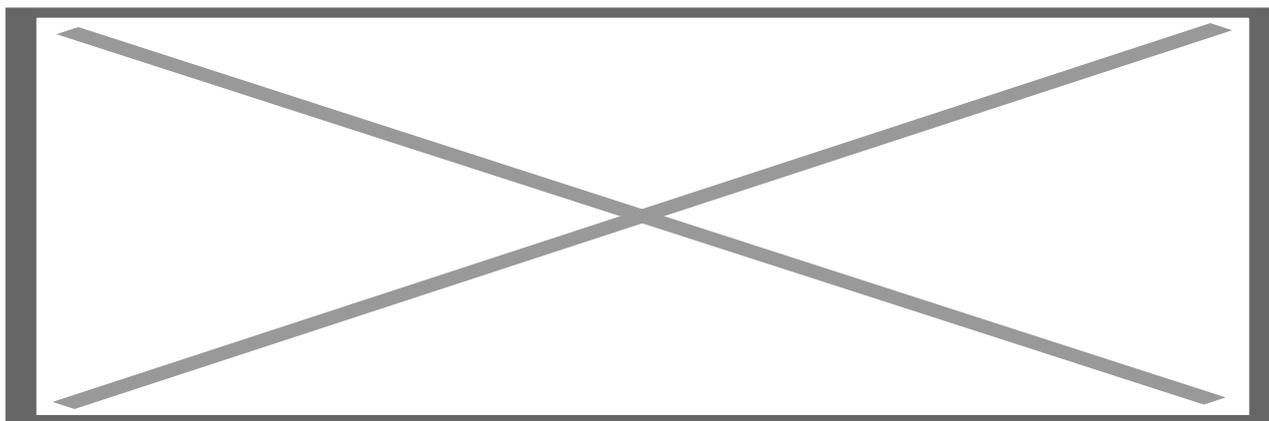
# 8386 Diplomlehrgang Gastronomiemanagement

Der Verdrängungswettbewerb in der Gastronomie wird härter und Betriebswirtschaftliche Kenntnisse gewinnen immer mehr an Bedeutung. Erfolg ist kein Zufall, sondern das Resultat vieler Komponenten. Besonders die Kaufmännische sollte als Führungsaufgabe unbedingt wahrgenommen werden.

Sie setzen sich im Kurs „Diplomlehrgang Gastronomiemanagement“ mit Marketing, Controlling, Finanzierung und Rechnungswesen auseinander und verstehen dann betriebswirtschaftliche Zusammenhänge besser. Eine eventuell vorhandene Scheu von der „Zahlenarbeit“ legen Sie ab.

Sie lernen auch aus einer Bilanz zu lesen und beschäftigen sich mit der erfolgreichen Marktpositionierung Ihres Betriebes.

Die Arbeit in Kleingruppen ermöglicht ein optimales Eingehen des Trainers auf wichtige Themen.



## Die Zielgruppe:

- Unternehmer:innen, Betriebsgründer:innen, Betriebsnachfolger:innen
- Personen sollten über eine Lehrabschlussprüfung (Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau, Koch/Köchin, Systemgastronomiefachmann/Systemgastronomiefachfrau, Hotel- und Gastgewerbeassistent:in, Gastronomiefachmann/Gastronomiefachfrau, Betriebsdienstleister:in) verfügen
- Absolventen/Absolventinnen einer landwirtschaftlichen Fachschulen mit Schwerpunkt Tourismus
- Mitarbeiter:innen im Gastgewerbe

## Die Inhalte:

Rechnungswesen:

- Aufbau Rechnungswesen, Doppelte Buchhaltung
- Warenverbuchung; Bedeutung des Wareneinsatzes (Lagerhaltung)
- Grundzüge des Steuerrechtes (Ust., Est.)
- Aufbau einer Bilanz und Erfolgsrechnung, Ermittlung und Aussage von Kennzahlen
- Gewinnermittlung und Funktion des Gewinnes

Finanzierung und Controlling:

---

Kursbuchung und weitere Details unter **8386** im WIFI-Kundenportal:

[wifi.at/ooe](https://wifi.at/ooe)

Seite 1 von 4

# 8386 Diplomlehrgang Gastronomiemanagement

- Aufbau Excel; einfache Kalkulation zum Einstieg
- Grundzüge Investition, betriebswirtschaftliche Auswirkungen
- Budgetierung mit Excel; auch für eigenen Betrieb
- Aufbau eines aussagekräftigen Controllings (Personalkosten)
- Aktuelle Finanzierungsformen

Marketing:

- System Marketing, Marketinggedanken
- Marketinginstrumente
- Begeisterungsmerkmale eines Betriebes
- Aufbau eines Marketingkonzeptes
- Besuch eines erfolgreichen Gastronomen und Analyse der Erfolgsfaktoren

Recht:

- Auswahl der Rechtsform
- Grundzüge des Arbeitsrechtes
- rechtliche Problemfelder bei Übernahme/Übergabe/Insolvenz
- Informationsquelle bei rechtlichen Problemen

Personalführung:

- Employer Branding
- Entwicklung von Mitarbeiter:innen
- Rolle des/der Unternehmers/Unternehmerin, Abteilungsleiters/Abteilungsleiterin
- Führung von Mitarbeitergesprächen

## Die Trainingsziele:

- Sie tragen die Vision und Strategie des Unternehmens mit und setzen die daraus abgeleiteten Ziele um,
- Sie können eine Unternehmenspolitik beschreiben und deren Wirkung im Unternehmen erkennen,
- Sie agieren mit den Stakeholdern im Betriebsumfeld als Gastro-Profi,
- Sie können die für ihren Bereich rechtlichen Rahmenbedingungen berücksichtigen,
- Sie können Veränderungen der Umwelt durch systematische Beobachtung wahrnehmen und Rückschlüsse für den Betrieb ziehen.

Innovationsmanagement:

Sie...

- können neue Produkte für den Gastronomiebetrieb entwickeln,
- können neue, für den Betrieb geeignete interne Kommunikationsinstrumente entwerfen und einsetzen,

---

**Kursbuchung und weitere Details unter **8386** im WIFI-Kundenportal:**

[wifi.at/ooe](https://wifi.at/ooe)

Seite 2 von 4



# 8386 Diplomlehrgang Gastronomiemanagement

- können im Haus Veranstaltungen planen.

Marketing:

Sie...

- können Zielgruppen definieren, segmentieren und diese hinsichtlich Marktpotential einschätzen,
- können entsprechende zielgerichtete Marktkommunikationsmaßnahmen planen,
- können marktgerechte Preise kalkulieren,
- können den Markt für ihre Produkte definieren,
- können den eigenen Markt in einem Model abbilden,
- können die Marktteilnehmer:innen identifizieren und beschreiben,
- können Verkaufsgespräche führen.

BWL:

Sie...

- können die Funktion einer Bilanz und Erfolgsrechnung (Gewinn- Verlustrechnung) beschreiben,
- können grundsätzliche Aussagen über Branchen Kennzahlen und Betriebstypen herleiten,
- können den eigenen Betrieb aufgrund der Branchen Kennzahlen beurteilen,
- können den Betriebsstandort analysieren und Budgetzahlen ableiten,
- können Kennzahlen für den eigenen Gastronomiebetrieb definieren, beschreiben, beurteilen und als Führungsinstrument einsetzen,
- können anhand von Praktiker-Methoden Personalkosten beurteilen und festlegen,
- können die Umsatzsteuer auf Angeboten und Rechnungen korrekt ausweisen,
- sorgen für ein marktorientiertes Produktportfolio,
- kennen die Kostenstruktur des eigenen Unternehmens und können somit kostenoptimierend handeln,
- können den wirtschaftlichen Erfolg eines Gastronomietages beurteilen und Maßnahmen beschließen,
- können Controllingvorlagen (Tabellenkalkulation) selbstständig auf den eigenen Betrieb anpassen,
- können Gesetzestexte lesen und interpretieren und Konsequenzen für das unternehmerische Umfeld beschreiben.

Führung und Coaching:

Sie...

- können aufgrund von (selbst) definierten Kriterien den passenden Mitarbeiter/die passende Mitarbeiterin für den jeweiligen Bereich auswählen,
- können eigenes (Führungs-) Verhalten reflektieren,
- können den Personalbedarf dem Betrieb angepasst und kosteneffizient planen.

**Die Prüfung:**

---

**Kursbuchung und weitere Details unter **8386** im WIFI-Kundenportal:**

[wifi.at/ooe](https://wifi.at/ooe)

Seite 3 von 4



# 8386 Diplomlehrgang Gastronomiemanagement

Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung abgeschlossen.

- Schriftliche Prüfung: 2 Einheiten
- Erstellung eines Unternehmenskonzeptes für den eigenen Betrieb
- Konzeptpräsentation und mündliche Prüfung: 30 Minuten

Nach der schriftlichen Prüfung werden die Kunden/Kundinnen zu einem Prüfungsgespräch geladen. Als Basis dienen die Ergebnisse der schriftlichen Prüfung. Das Gespräch dient zur Überprüfung der „Can do – Statements“. Während des Gesprächs beurteilt der Prüfer/die Prüferin, ob die geforderten Fähigkeiten vorhanden sind. Weitere Prüfungsdetails werden am ersten Kurstag besprochen.

## Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis und WIFI-Diplom

