



Gastronomiemanagement Lehrgang

Wie Sie Ihre Gastronomiebetriebe gewinnbringend managen erfahren Sie hier!



Gastronomie- management Lehrgang

In der Gastronomie tobt ein Verdrängungswettbewerb, wobei neben Praxiswissen betriebswirtschaftliche Kenntnisse immer mehr an Bedeutung gewinnen. Die kaufmännische Führung eines Gastronomiebetriebes erfordert aktuelles Wissen über die Zusammenhänge von betriebswirtschaftlichen Fakten. Erfolg ist kein Zufallsprodukt, sondern das Resultat vieler Komponenten, wobei gerade der kaufmännische Faktor nicht nur ausgelagert (Steuerberater, Unternehmensberater etc.) werden kann, sondern in den Grundzügen durch die Nähe zum Gast (zum Markt) selbst als Führungsaufgabe wahrgenommen werden sollte.

Hinweis

Der Kurs findet ausschließlich online statt.

Zielgruppe

Jungunternehmer, Abteilungsleiter, wirtschaftliche Leiter und weiterbildungsaffine Mitarbeiter aus dem Backoffice, der Küche und der Gastronomie, um den betriebswirtschaftlichen Gedanken im Unternehmen zu leben.

Voraussetzung

Grundkenntnisse in der Bedienung von Word und Excel.

Betriebsbesuch mit Expertengespräch

Absolventen der Ausbildung sind bestens vorbereitet für den Food & Beverage Management Lehrgang und infolge für den General Management Lehrgang.



Gastronomiemanagement heißt: Zahlen, bitte!

Mitarbeiter empathisch zu führen, Gastlichkeit vor- und auszuleben sowie strategisches Denken, gute Kalkulationen und stetes Controlling. Ihr USP wird dabei auch eine wesentliche Rolle spielen.

„Wenn Sie Anderen einen kleinen Schritt voraus sind, haben Sie schon gewonnen!“ Dies erreichen Sie nur mit einer guten Fachausbildung.

Inhalte

Grundzüge des betrieblichen Rechnungswesens:

- Umsatzsteuer
- Basis der Personalkostenberechnung
- Grundzüge der Kalkulation
- Basis in der Kostenrechnung

Grundzüge des Controllings und der Budgetierung:

- Renner/Penner Analyse
- Regelkreis des F&B Controllings

Mitarbeiterführung und Erfahrungsaustausch:

- Motivation/Demotivation
- Briefing der Mitarbeiter
- Mitarbeitergespräche
- Bedarfsplan/Instrumente für den Einsatzplan

Marketing:

- Grundlagen des Marketings
- Grundzüge Unternehmenspolitik
- Grundzüge Kommunikationskonzept

Grundzüge des Rechts:

- Einführung in das Arbeitsrecht
- Betriebliche Anforderungen
- Gewerberecht.



Dauer:
80 Lehreinheiten

Ihre Investition:
€ 1.250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Prüfungsgebühr:
€ 200,-

Online

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	41638013	06.05.23 - 17.05.23	Mo-Sa 9.00-17.00

Prüfung	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	41639013	24.05.24	Fr 9.00-17.00

Gastronomiemanagement Lehrgang

WIFI Salzburg
Julius-Raab-Platz 2
5027 Salzburg



Ihre Ansprechpartnerinnen:



Ursula Winter, Dipl.-FW
Produktmanagerin

T +43 (0)662 8888-421
F +43 (0)662 8888-960421
E uwinter@wifisalzburg.at



Jasmin Hanus
Assistentin

T +43 (0)662 8888-403
F +43 (0)662 8888-960403
E jhanus@wifisalzburg.at



Daniela Hofer
Assistentin

T +43 (0)662 8888-404
F +43 (0)662 8888-960404
E dhofer@wifisalzburg.at

Impressum
Medieninhaber (Verleger): Wirtschaftsförderungsinstitut der WK Salzburg,
Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Ursula Winter, Dipl.-FW, Julius-Raab-Platz 2, A-5027 Salzburg