

# F&B Management

## Gastronomiebetriebe effizient führen



# GASTRONOMIEBETRIEBE EFFIZIENT FÜHREN!

Der F&B Management-Lehrgang ist eine berufsbegleitende Ausbildung, die sich vor allem durch ihren starken Praxisbezug auszeichnet.

Die Teilnehmer/innen erwerben fachspezifisches Wissen im Gastronomie- und Hotelmanagement und verbessern ihre Sozial- und Selbstkompetenz als Führungskraft. Die Ausbildung findet in fünf Modulen statt und schließt mit einer schriftlichen und mündlichen Diplomprüfung ab. Der erfolgreiche Abschluss berechtigt zum Führen des Titels F&B Manager/in.

## Ihr Nutzen:

Sie entdecken, wie Sie Innovationspotenziale nutzen und Methoden der Gewinnmaximierung optimal einsetzen können. Zusätzlich haben Sie bei Chefgesprächen und Betriebsbesichtigungen die Gelegenheit, erfolgreichen Kollegen über die Schulter zu schauen und von bewährten Strategien zu profitieren.

## Zielgruppe:

- Sie streben eine verantwortungsvolle Position in der Hotellerie an oder haben eine solche inne und wollen sich als wirtschaftlicher Leiter etablieren.
- Unternehmer/-innen und Jungunternehmer/-innen
- Betriebsübernehmer/-innen
- Küchenchefs/-innen
- Restaurantmitarbeiter/-innen
- Absolventen/-innen von Tourismus- und Hotelfachschulen mit praktischer Erfahrung.

## Inhalte:

### F&B Controlling und Rechnungswesen:

- Understanding the business
- Budgeterstellung
- Maßnahmen zur Einhaltung budgetärer Ziele – Gewinne + Verluste Auswertungen lesen und verstehen
- Kalkulationsvarianten
- Kennzahlen Gastronomie/Logis
- Preispolitik und Kennzahlen Logis
- Wareneinsatzkontrolle (Food & Beverage-Costs)
- Kontrolle der Personalkosten
- Steuerrecht.

### Einkauf - Logistik - Warenwirtschaft:

- Lieferantenauswahl
- Lieferantengespräche
- Preise und Konditionen
- Sourcing Varianten (Local, Single)
- Kontrolle des Warenflusses (Lagerlogistik).



## F&B Praxis:

- Arbeitsabläufe optimieren
- Optimale Arbeitsplatzgestaltung
- Zeitgemäße Küchentechnik
- HACCP
- Trendy Cooking
- Vegetarier, Veganer, Allergiker und Unverträglichkeiten
- Selbstgemacht & Convenience
- Restaurant, Bar
- Trends.

## Marketing, Verkauf, Konzept-Design:

- Vision und Leitbildentwicklung
- Positionierung (Gastromarkt)
- Projektmanagement
- Onlinemarketing
- Social Media
- Verkaufen in der Gastronomie
- Speisen- und Getränkekartengestaltung
- Merkmale erfolgreicher Gastronomie-Konzepte.

## Mitarbeiter-Management und rechtliche Grundlagen:

- Akquise
- Employer Branding
- Organisationsstrukturen
- Kommunikation, Teamwork (Küche - Service)
- Mitarbeiterschulungen (Trainingssystem)
- Qualitätsmanagement und -standards
- Arbeitsrecht (Basis KV)
- Dienstplangestaltung, Urlaubsplanung.

## Bankett, Catering:

- Angebotsstellung
- Planung und Durchführung
- Bewerbung und Verkauf von Bankett- und Catering-Leistungen.

## Betriebsbesichtigungen mit Expertengesprächen:

An fünf Abenden (Modul 1-5 jeweils 1 Abend) werden Kamin-gespräche eingeplant. Diese finden immer nach dem Unterricht statt und führen Sie zu namhaften Unternehmen mit Expertengesprächen. Diese entscheidenden Tools für eine langfristige Erfolgssicherung in der Gastronomie und Hotellerie erarbeiten Sie sich nach dem Motto „Lernen von den Besten“. Im Rahmen des F&B Management Lehrganges finden an den Abenden Expertengespräche und Betriebsbesichtigungen mit erfolgreichen Unternehmen der jeweiligen Stadt statt.

### Betriebsbesichtigungen mit Expertengesprächen:

An fünf Abenden (Modul 1-5 jeweils 1 Abend) werden Kammingespräche eingeplant. Diese finden immer nach dem Unterricht statt und führen Sie zu namhaften Unternehmen mit Expertengesprächen. Diese entscheidenden Tools für eine langfristige Erfolgssicherung in der Gastronomie und Hotellerie erarbeiten Sie sich nach dem Motto „Lernen von den Besten“. Im Rahmen des F&B Management Lehrganges finden an den Abenden Expertengespräche und Betriebsbesichtigungen mit erfolgreichen Unternehmen der jeweiligen Stadt statt.

### Anerkanntes Diplom für Ihre Karriere

Zum Abschluss erstellen Sie ein eigenes Betriebskonzept, das Sie selbstverständlich sofort in die Praxis umsetzen können. Nach positiver schriftlicher und mündlicher Prüfung erhalten Sie das in der Gastronomiebranche anerkannte

WIFI-Diplom mit dem Titel Food and Beverage Manager, auch in englischer Sprache.

### Hinweis:

#### Was ist das Einzigartige an diesem Lehrgang?

Ganzheitlich analysieren Sie Ihre Ausgangssituation, definieren Ihre Ziele und lernen, entsprechend des Kursverlaufes das Betriebskonzept für Ihren Betrieb zu entwickeln. Am Ende des Lehrgangs haben Sie viele gesunde Betriebskonzepte direkt von den Eigentümern kennengelernt und Ihr eigenes Konzept entwickelt. Das Entscheidende für Ihre Entwicklung in der Gastronomie und Hotellerie ist das „Lernen von den Besten“. Sie sammeln in den Abendgesprächen mit Experten/Expertinnen die wichtigen und wertvollen und vor allem praxiserprobten Infos.

#### HERBST 2020 - VA 41066010

##### Terminauflistung:

Module 1 - 5, jeweils Mo-Mi 9.00–17.00 Uhr  
zzgl. Abendtermine für Betriebsbesichtigungen:

1. Modul: 9.–11.11.2020 WIFI Salzburg
  2. Modul: 7.–9.12.2020 WIFI Linz
  3. Modul: 11.–13.1.2021 WIFI Wien
  4. Modul: 22.–23.2.2021 München
  5. Modul: 8.–10.3.2021 WIFI Salzburg
- Zusatztag: 22.3.2021 WIFI Zell am See

##### Abschlussprüfung - VA 41068010:

Mi. 7. + Do. 8.4.2021 im WIFI Salzburg

#### FRÜHJAHR 2021 - VA 41067010

##### Terminauflistung:

Module 1–5, jeweils Mo-Mi 9.00–17.00 Uhr  
außer im 1. + 2. Modul von Di - Do zzgl.  
Abendtermine für Betriebsbesichtigungen

1. Modul: 19.–21.4.2021 WIFI Zell am See
2. Modul: 10.–12.5.2021 WIFI Zell am See
3. Modul: 25.–27.5.2021 WIFI Zell am See
4. Modul: 14.–16.6.2021 WIFI Zell am See
5. Modul: 21.–23.6.2021 WIFI Zell am See

##### Abschlussprüfung - VA 41069020:

Mi 7. + Do 8.7.2021 im WIFI Zell am See

#### SOMMER 2021 - VA 41066020

##### Terminauflistung:

Module 1 - 5, jeweils Mo-Mi 9.00–17.00 Uhr  
zzgl. Abendtermine für Betriebsbesichtigungen:

1. Modul: 14.–16.6.2021 WIFI Salzburg
  2. Modul: 12.–14.7.2021 WIFI Linz
  3. Modul: 30.8.–1.9.2021 WIFI Wien
  4. Modul: 20.–21.9.2021 München
  5. Modul: 11.–13.10.2021 WIFI Salzburg
- Zusatztag: 18.10.2021 WIFI Zell am See

##### Abschlussprüfung - VA 41068011:

Mi. 27. + Do. 28.10.2021 im WIFI Salzburg



#### Seminarleiterin:

Sylvia Bierbamer MAS, Salzburg

#### Dauer:

132 Lehreinheiten

#### Ihre Investition:

€ 2.690,- einschließlich Arbeitsunterlagen

#### Prüfungsgebühr:

€ 200,-

# Food and Beverage Management

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



**Magdalena Burgstaller**  
Assistentin

T +43 (0)662 8888-403  
F +43 (0)662 8888-960403  
E mburgstaller@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