

# Rahmenplan Gastronomiemanagement (Food, Beverage und Culinary Management)

Hotellerie und Gastronomie nehmen die Impulse der globalen touristischen Märkte auf, um sie marktgerecht, dienstleistungskonform und trendorientiert aufzubereiten. Angebotsgestaltung, Beratung und die Umsetzung individueller Kundenwünsche bedingen ein hohes Maß an Flexibilität und Kompetenz. Die Studierenden der Vertiefungsrichtung "Gastronomiemanagement" werden innerhalb eines management- und marketingorientierten Studiums mit betriebswirtschaftlichen und fachspezifischen Inhalten branchenaktuell, effizient und vielseitig auf diese Aufgaben vorbereitet.

## 1. Semester

### Theorie

#### Betriebswirtschaftliche (fachübergreifende) Inhalte

Die Studierenden lernen die wesentlichen betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge kennen. Wichtige Bestandteile sind dabei die Grundlagen des Managements, die betriebswirtschaftlichen Rahmenentscheidungen sowie die Aufgabenstellungen der wesentlichen Funktionsbereiche im Unternehmen. Die Einführung in das externe Rechnungswesen umfasst neben theoretisch vermittelten Inhalten praktische Übungen, die die Studierenden mit unterschiedlichen Buchungsvorgängen vertraut machen. Weitere Themen sind z.B. die Einführung in die für das Unternehmensumfeld relevanten rechtlichen Zusammenhänge sowie die Vermittlung von Präsentations- und Moderationstechniken.

#### Fachspezifische Inhalte

Zwei Veranstaltungen führen in die Grundlagen der Gastronomie und der Ernährungswissenschaften ein. „Ernährungswissenschaftliche Grundlagen für die Gastronomie“ beleuchtet Themen wie die Ernährungspyramide sowie den Ernährungskreis mit einzelnen Nährstoffen und ausgewogene Ernährung. Im Teilmodul „Einführung in das Gastronomiemanagement“ werden zunächst die unterschiedlichen Ess- und Trinkkulturen sowohl regional als auch international betrachtet, die einzelnen Gastronomiesegmente sowie die wichtigsten Verbände und Organisationen der Gastronomie behandelt. Neben dem Überblick über die unterschiedlichsten Gastronomiekonzepte die Studierenden verschiedene Managementbereiche und -aufgaben sowie technologische Entwicklungen in der Gastronomie kennen.

### Praxis – fachpraktische Kompetenzen

Den Studierenden werden die betriebswirtschaftlichen Strukturen des Praxisbetriebes vermittelt. Sie lernen die unternehmensinternen Begriffsdefinitionen sowie die Auftrags-, Produkt- und Kundenstruktur kennen. Darüber hinaus erhalten sie einen Einblick in die Finanzbuchhaltung. Die Studierenden werden mit der Aufbau- und Ablauforganisation des Praxisbetriebes sowie den betriebsspezifischen Betriebs- und Arbeitsordnungen vertraut gemacht. Schwerpunkte der Ausbildung im Praxisunternehmen sind Einkauf, Lagerung, Zubereitungsarten, Service und Verkauf von „Food & Beverage“. Sicherheit im Umgang mit Kunden wird geübt.

## 2. Semester

### Theorie

#### **Betriebswirtschaftliche (fachübergreifende) Inhalte**

Die Kenntnisse über das externe Rechnungswesen, insbesondere den Jahresabschluss, werden vertieft. Die Studierenden erlernen, wie Steuer- und Handels-Bilanzen und die GuV nach Gesamt- und Umsatzkostenverfahren erstellt werden. Ansatzwahlrechte und -gebote werden ebenso aufgezeigt wie die Möglichkeiten der Bilanzanalyse mithilfe von Kennzahlensystemen. Mit der Einführung in die Kosten- und Leistungsrechnung werden wichtige Inhalte des internen Rechnungswesens vermittelt wie Kostenarten, -stellen und -trägerrechnung sowie verschiedene Kalkulationsverfahren. Der gezielte Einsatz von Marketing- und Vertriebsinstrumenten zur Steigerung des Absatzvolumens ist weiterer betriebswirtschaftlicher Schwerpunkt des 2. Semesters. Zudem werden die Kenntnisse der juristischen Arbeitsmethodik vertieft sowie Grundlagen volkswirtschaftlicher Modelle und Zusammenhänge vermittelt.

#### **Fachspezifische Inhalte**

Die Vertiefung ernährungswissenschaftlicher Kenntnisse ist inhaltlicher Schwerpunkt des 2. Semesters. Den Studierenden werden ernährungsphysiologische Vorgänge und biochemische Grundlagen sowie die Qualitäts- und Frischemerkmale von Lebensmitteln vermittelt. Sie werden in die Lage versetzt, einzelne Menüs im Sinne einer ausgewogener Ernährung ernährungswissenschaftlich zu beurteilen.

#### **Praxis – fachpraktische Kompetenzen**

Den Studierenden werden die Grundlagen der Managementaufgaben aufgezeigt. Dabei lernen sie die einzelnen Dienstleistungsprodukte kennen, sie überschauen die betriebliche Wertschöpfungskette, die Marktposition und das Wettbewerbsumfeld ihres Praxisunternehmens, das sie zu vergleichbaren Dienstleistern abgrenzen können. Außerdem erhalten sie Einblicke in das Rechnungswesen, insbesondere in die Kosten- und Leistungsrechnung. Die Mitwirkung an der Erstellung von Lebensmittelqualitätsstandards sowie deren Überwachung sind weitere Aufgaben, um das theoretische Wissen in die Praxis umzusetzen.

## 3. Semester

### Theorie

#### **Betriebswirtschaftliche (fachübergreifende) Inhalte**

Die Grundkenntnisse des Controllings werden erweitert. Die Studierenden lernen den Zusammenhang zwischen Budgetierung und Forecast, Kennziffern, Jahresabschluss und Kosten- und Leistungsrechnung. Des Weiteren werden Finanzierungsarten, Investitionsrechnungen sowie die Bedeutung der Investitions- und Finanzplanung als strategischer Erfolgsfaktor vermittelt. Im Modul „Informatik“ lernen Studierende erkennen, wie durch geeignete Informations- und Kommunikationstechnologien Unternehmensprozesse effizient abgewickelt und unterstützt werden. Das Modul „Projektmanagement“ befähigt insbesondere zur Durchführung der Projektstrukturierung sowie dem Einsatz ausgewählter Projektmanagement-Methoden und -Techniken. Die Kenntnisse volkswirtschaftlicher Zusammenhänge werden vertieft.

#### **Fachspezifische Inhalte**

Gastronomiemanagement, -marketing und Technologien in der Gastronomie sind Themen des 3. Semesters. Die Studierenden erwerben Grundkenntnisse der Unternehmensführung und lernen Managementtechniken in der Gastronomie kennen. Dies beinhaltet unterschiedliche Funktionsbereiche der Gastronomie wie Materialmanagement, Organisation und Produktion. Kenntnisse der Erfolgs-, Kosten- und Leistungsrechnung werden vertieft. Das Teilmodul „Gastronomiemarketing“ thematisiert das Marketinginstrumentarium gastronomischer Betriebe sowie die Ableitung geeigneter Marketingmaßnahmen. Wie sich spezifische EDV-Lösungen (Warenwirtschafts-, Kassen und Buchungssysteme) sinnvoll einsetzen lassen, wird theoretisch und anhand von praktischen, softwarebasierten Übungen vermittelt.

#### **Praxis – fachpraktische Kompetenzen**

Die Studierenden vertiefen ihre Kenntnisse im Bereich ‚Controlling‘. Sie lernen die Grundlagen der Budgetierung, der Liquiditätsplanung sowie die Bedeutung von Kennzahlen kennen. Betriebsinterne Technologien bzw. Softwarelösungen werden eingeübt und genutzt. Kompetenzen für eigenverantwortliche Mitarbeit im Bereich der Warenwirtschaft wie Warenannahme, korrekte Lagerung, Überwachung der Lagerbestände und Inventur werden erworben. Die Studierenden erhalten durch aktive Mitarbeit Einblicke in betriebliche Marktanalysen.

## 4. Semester

### Theorie

#### Betriebswirtschaftliche (fachübergreifende) Inhalte

Einen Schwerpunkt bildet die Vermittlung von Kenntnissen im Hinblick auf Entscheidungssituationen. Dazu gehören die Zusammenhänge von Aufbau- und Ablauforganisation und die Techniken der Organisationsgestaltung. Des Weiteren erhalten die Studierenden einen Überblick über Führungsmodelle und die Grundzüge betrieblicher Personalarbeit, z.B. Personalplanung, Ausgestaltung von Arbeitssystemen und Leistungsbeurteilung und Entgeltsysteme. Die Studierenden lernen weitere Rechtsgebiete innerhalb des betrieblichen Kontextes kennen. Dazu gehören ausgewählte Fragestellungen des Handels-, Gesellschafts- und Arbeitsrechts. Im Rahmen des Informatik-Moduls werden der Aufbau und die Arbeitsweise von Datenbanksystemen sowie deren technische Möglichkeiten und Grenzen vermittelt.

#### Fachspezifische Inhalte

Das Modul „Internationale Aspekte des Managements in der Gastronomie“ umfasst zwei Themen: die Kulinaristik und die Unternehmensführung. Innerhalb der Veranstaltung „Internationale Kulinaristik“ lernen die Studierenden die internationalen Einflüsse auf Ess- und Trinkkultur kennen. Dazu gehört auch das fachgerechte, kulturkreisspezifische Erstellen von Menükarten. Die Methoden des gastronomischen Managements im internationalen Kontext ist Inhalt des zweiten Teilmoduls. Zielgerichtete Entscheidungsfindung, Expansionsstrategien gastronomischer Anbieter und Aspekte der internationalen Marktforschung sind Themata dieses Moduls.

#### Assistentenarbeit

Erstellen einer schriftlichen Studienarbeit über einen in Verbindung mit dem Praxisunternehmen vorgegebenen Themenbereich aus den Modulhalten der vorhergehenden Semester.

Projektablauf:

- ▲ Themendefinition,
- ▲ Gliederung,
- ▲ Literaturrecherche,
- ▲ Praxistransfer,
- ▲ Synthese (Theorie/Praxis),
- ▲ Präsentation.

#### Praxis – fachpraktische Kompetenzen

Die Studierenden werden mit den betrieblich relevanten Rechtsgebieten vertraut gemacht. Einblicke in das betriebliche Management der verschiedenen Abteilungen wie Buchhaltung, Einkauf, Verkaufsabteilung, Public-Relation-Abteilung, Personalbüro und Betrieb werden vertieft und einzelne Aufgaben verantwortlich übernommen. Aktive Mitwirkung an der Konkurrenzanalyse und Expansionsstrategien werden mit den Verantwortlichen des Praxisunternehmens vereinbart. Die Studierenden erkennen im steten Dialog mit Gästen und Mitarbeitern Trends und tragen dazu bei, diese in Absprache mit den Verantwortlichen erfolgreich umzusetzen. Ernährungswissenschaftliche Kenntnisse werden praktisch angewandt, z.B. zur Speiseplanoptimierung.

## 5. Semester

### Theorie

#### **Betriebswirtschaftliche (fachübergreifende) Inhalte**

Die Studierenden lernen die Grundzüge betrieblicher Personalarbeit kennen. Dies umfasst u.a. Personalplanung, Ausgestaltung von Arbeitssystemen und Leistungsbeurteilung und Entgeltsysteme. Die Auswirkungen zunehmender Internationalisierung und Globalisierung auf die Geschäftstätigkeit ist Inhalt von zwei Teilmodulen. Die Studierenden lernen, wie sich strategische und operative Managementaufgaben bei länderübergreifenden Fragestellungen verändern. Ebenso werden die unterschiedlichen Umgangsformen im internationalen Kontext vermittelt. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Bedeutung des Prozess- und Performancemanagements im Unternehmen. Den Studierenden wird aufgezeigt, wie der innerbetriebliche Einsatz ausgewählter Instrumente und die Gestaltung von Prozessabläufen den ständig steigenden Kosten- und Qualitätsanforderungen Rechnung trägt. Themen sind das Supply Chain Management, das Total Quality Management und das Performance Measurement System.

#### **Fachspezifische Inhalte**

Das Kennenlernen der rechtlichen Voraussetzungen für die Gastronomie ist ein Schwerpunkt im 5. Semester. Hierbei werden Grundlagen des Arbeitsrechts, des Datenschutzes und spezielle Rechtsvorschriften in der Gastronomie vermittelt und anhand von Fallbeispielen konkretisiert. In dem Teilmodul „Qualitätsmanagement in der Gastronomie“ lernen die Studierenden die Grundlagen und die Bedeutung sowie Methoden der Qualitätssicherung im Dienstleistungsgewerbe kennen. Verschiedene Messverfahren zur Qualitätssicherung werden eingeübt.

Folgende Wahlpflichtmodule werden angeboten: In der Veranstaltung „Organisation und Management in der Systemgastronomie“ werden theoretische und praktische Aspekte dieses Spezialgebiets vermittelt sowie eine differenzierte Betrachtung der Aufbau- und Ablauforganisation in der Systemgastronomie. In der komplementären Veranstaltung werden die Themen Budgetierung und Finanzierung der Systemgastronomie behandelt. Das zweite Wahlpflichtmodul beschäftigt sich mit der Besonderheiten der Individual- und Hotelgastronomie sowohl im Organisations- und Managementbereich als auch in der Budgetierung und Finanzierung. Mit konkreten Fallstudien werden die Unterschiede beider Gastronomien praxisnah unter die Lupe genommen.

#### **Praxis – fachpraktische Kompetenzen**

Die Standards im Bereich des Prozess- und Qualitätsmanagement im Praxisbetrieb werden den Studierenden verdeutlicht. Die Studierenden wirken mit bei der Überwachung der im Betrieb geltenden Standards in Bezug auf Qualität, Vertrags- und Lebensmittelrecht. Außerdem lernen sie das Personalwesen kennen, indem sie dort Aufgaben übernehmen (z.B. die Einarbeitung neuer Mitarbeiter). Sie erstellen eine Marktanalyse für Neuentwicklungen von Produkten und technischen Geräten, die für das Praxisunternehmen von Bedeutung sind. Leitungsfunktionen im Bereich von Food, Beverage and Culinary Management werden auf die Studierenden übertragen.

## 6. Semester

### Theorie

#### Betriebswirtschaftliche (fachübergreifende) Inhalte

Die Steuerung der Performance von Unternehmen und die hierfür notwendigen Instrumente, Konzepte und Kennzahlen(-systeme) sind Schwerpunkte des 6. Semesters. Darüber hinaus werden Aspekte des Entrepreneurship, der Unternehmensgründung und des unternehmerischen Handelns vermittelt.

#### Fachspezifische Inhalte

Hygienische Aspekte und Ernährungskompetenz sind Pflichtinhalte des 6. Semesters. Das Teilmodul „Ernährungskompetenz“ behandelt Ernährungsaspekte in den verschiedenen Altersstufen sowie entsprechend differenzierte und krankheitsbedingte Kostformen. In der Veranstaltung „Hygiene in der Gastronomie“ erwerben die Studierenden umfassende Kenntnisse von Aspekten der Hygiene und des Umweltschutzes und sie verstehen, wie relevante rechtliche Vorschriften praktisch umgesetzt werden.

Zwei Wahlpflichtmodule beinhalten das Spezialthema „Catering“ und die Themen „Gemeinschafts- und Individualverpflegung“. Das Teilmodul „Catering“ umfasst Wissen über das Dienstleistungsangebot, die Budgetierung, Planung, Kontrolle und Logistik von Cateringleistungen. Im Themengebiet Gemeinschafts- und Individualverpflegung lernen die Studierenden die Besonderheiten und Herausforderungen dieser Verpflegungsarten u.a. im Hinblick auf Abwechslung, Leistungsfähigkeit und ernährungsphysiologische Aspekte kennen.

#### Bachelorarbeit

Erstellen einer schriftlichen Bachelor-Thesis über ein Thema, das von der HWTK in Abstimmung mit dem Praxisunternehmen festgelegt wird.

Projektablauf:

- ▲ Themendefinition,
- ▲ Gliederung,
- ▲ Literaturrecherche,
- ▲ Praxistransfer,
- ▲ Synthese (Theorie/Praxis),
- ▲ Kolloquium.

#### Praxis – fachpraktische Kompetenzen

Die Studierenden übernehmen Verantwortung in den Bereichen Einkauf, Verkauf, Personalüberwachung, sowie in der Einhaltung betriebsinterner Standards, insbesondere in Bezug auf Qualität, Hygiene und Umweltschutz. Strategisches Denken und zielorientiertes Handeln werden praktiziert.