

Food and Beverage 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 Food and Beverage 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 und 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:

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

Betriebsbesichtigungen mit Expertengesprächen:

An fünf Abenden (Modul 1-5 jeweils 1 Abend) werden Betriebsbesuche mit Expertengesprächen eingeplant. Diese entscheidenden Tools für eine langfristige Erfolgssicherung in der Gastronomie und Hotellerie erarbeiten Sie sich nach dem Motto „Lernen von den Besten“.

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:innen die wichtigen und wertvollen und vor allem praxiserprobten Infos.

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

HERBST 2023 - VA 41066013

Terminauflistung:

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

1. Modul: 6.– 8.11.2023 WIFI Salzburg
2. Modul: 4.– 6.12.2023 WIFI Kitzbühel
3. Modul: 8.– 10.1.2024 WIFI Wien
4. Modul: 5.– 7.2.2024 WIFI Bozen
5. Modul: 4.– 6.3.2024 WIFI Linz

Abschlussprüfung - VA 41068023:

Mi. 19. + Do. 20.3.2024 im WIFI Salzburg

FRÜHJAHR 2024 - VA 41066023

Terminauflistung:

immer Montags 9.00–17.00 Uhr
im WIFI Salzburg

1 Tag Ganztagesexkursion

8.1.-22.4.2024

Abschlussprüfung - VA 41068013:

Mo 29. + Di 30.4.2024 im WIFI Salzburg

SOMMER 2024 - VA 41067013

Terminauflistung Zell am See:

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

1. Modul: 3.–5.6.2024 WIFI Zell am See
2. Modul: 24.–26.6.2024 WIFI Zell am See
3. Modul: 8.–10.7.2024 WIFI Zell am See
4. Modul: 26.–28.8.2024 WIFI Zell am See
5. Modul: 9.–11.9.2024 WIFI Zell am See

Abschlussprüfung - VA 41069013:

Mi. 3. + Do. 4.7.2024 im WIFI Zell am See



Lernen von den Besten:

Bei Betriebsbesichtigungen und Expertengesprächen können Sie hinter die Kulissen namhafter Betriebe sehen.

Seminarleiterin:

Markus Österreicher MSc, Wien

Dauer:

132 Lehreinheiten

Ihre Investition:

€ 2.790,- 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



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