

# VERPFLEGUNGSBETRIEBSWIRT (DHA)

## Dein **WELCOME** Paket

Check-In & Einführung in deinen Lehrgang, erste Schritte in deiner Lernwelt, erfolgreiche Methoden, wie du dein Zeit- & Selbstmanagement optimierst, wie du mit „Zeitfressern“ umgehst

## DER MARKT GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG – EIN ÜBERBLICK

Daten & Fakten zu aktuellen Branchen- und Organisationsstrukturen, Betriebsarten etc.

## ALLGEMEINE BWL & RECHTLICHE GRUNDLAGEN

### Grundlagen der BWL

Grundbegriffe, betriebliche Funktionen, Risikomanagement

### Betriebliches Rechnungswesen

Buchführung, Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung, Jahresabschluss, Kosten- und Leistungsrechnung

### Finanzierung und Controlling

Innen-/Außenfinanzierung, Budgetierung, Cashflow-Management

### Allgemeines Recht

Rechtsfähigkeit, Vertragsrecht, Insolvenzrecht, Handelsgesetzbuch, Gesellschaftsrecht, Arbeitsrecht

### Betriebliche Steuern

Begriffsbestimmungen und Klassifikationen, Einkommenssteuer, Umsatzsteuer, Gewerbesteuer

## PERSONALMANAGEMENT IN DER GV

### Personalwesen

Personalplanung, Personalbeschaffung und -auswahl, Personalentwicklung

## DIE SPARTEN DER GV

### Care-, Betriebs-, Verkehrs- und Schulverpflegung

Darstellung der Bereiche nach Angebot, Zielgruppe und deren Bedürfnisse, Ernährung und Anforderungen an die Küche

## STRATEGISCHES MANAGEMENT IN DER GV

### Unternehmensführung

Unternehmensphilosophie, -kultur und -leitbild, Zielbildung, Unternehmensplanung

### Marketing

Einführung, Marketinginstrumente, Marketingmix, Entwicklung von Marketingkonzepten und -plänen

## BETRIEBWIRTSCHAFTLICHES HANDELN IN DER GV

### Spezifische BWL in der GV

BWA, Kennzahlen, Speisendiagnose, ABC-Analyse, Rezepturen, Arbeiten mit dem BKT, Kalkulation, DB-Rechnung

### Controlling in der GV

Inventur, Inventar, Produktion, Ermittlung von Kennzahlen, Instrumente des Controllings

## BRANCHENSPEZIFISCHES RECHT

### Lebensmittelrecht

Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht auf Basis der DIN 10514 und §4 LMHV, Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Rückstellproben, Schädlingsbekämpfung

## ORGANISATION IN DER GV

### Küchenplanung

Küchenplanung unter den Aspekten Räumlichkeiten, Geräte, Verpflegungssysteme, Zielgruppen, Produktionstechniken

### Warenwirtschaft

Warenwirtschaftssysteme im Vergleich, Stammdaten, Speisenplanung, Aufgaben und Kennzahlen, Pflichtenheft

### Logistik

Verpflegungssysteme, Just-in-Time-Logistik, Supply-Chain-Management, Transportsysteme

## QUALITÄT ALS MANAGEMENTSTRATEGIE

### Qualitätsmanagement

Grundlagen des QM, QM-Systeme in der GV, Qualitätsstufen, Struktur, Aufbau, Implementierung eines QM-Systems

### Krisenmanagement

Krisenhandbuch, interne/externe Kommunikation in Krisensituationen

## KOMMUNIKATION

### Die verschiedenen Arten der Kommunikation

Formen der Kommunikation, Kommunikationstechniken für den Alltag, Rhetorik



## DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Studienbrief (SB)	Onlinetest (OT)	Projektstudie (PS)	Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT)		Präsenzphase (PP)
Dein <b>WELCOME</b> Paket der Deutschen Hotelakademie				WEB: Check-In-Webinar	WBT: Zeit- und Selbstmanagement	
1	<b>SB 1:</b> Der Markt Gemeinschaftsverpflegung – ein Überblick					
2	<b>SB 2:</b> Grundlagen der BWL	<b>OT 1:</b> Grundlagen der BWL				
3	<b>SB 3:</b> Betriebliches Rechnungswesen	<b>OT 2:</b> Betriebliches Rechnungswesen				
4	<b>SB 4:</b> Finanzierung und Controlling	<b>OT 3:</b> Finanzierung und Controlling				
5	<b>SB 5:</b> Allgemeines Recht <b>SB 6:</b> Betriebliche Steuern	<b>OT 4:</b> Allgemeines Recht		<b>WEB 1:</b> Allgemeines Recht <b>WEB 2:</b> Betriebliche Steuern		<b>PP 1:</b> Unternehmenssimulation mit einem Planspiel <i>2 Tage</i>
6	<b>SB 7:</b> Personalwesen	<b>OT 5:</b> Personalwesen		<b>WEB 3:</b> Personalmanagement		<b>PP 2:</b> Mitarbeiterführung <i>1 Tag</i>
7	<b>SB 8:</b> Care-, Betriebs-, Verkehrs- und Schulverpflegung		<b>PS 1:</b> Strategisches Management in der GV & Betriebswirtschaftliches Handeln in der GV			<b>PP 3:</b> Mitarbeiterereinsatzplanung mit EDV <i>1 Tag</i>
8	<b>SB 9:</b> Unternehmensführung	<b>OT 6:</b> Unternehmensführung		<b>WEB 4:</b> Marketing in der GV		<b>PP 4:</b> Controlling <i>2 Tage</i>
9	<b>SB 10:</b> Marketing	<b>OT 7:</b> Marketing				
10	<b>SB 11:</b> Spezifische Betriebswirtschaftslehre in der GV					
11	<b>SB 12:</b> Controlling in der GV	<b>OT 8:</b> BWL und Controlling in der GV	<b>PS 2:</b> Organisation in der GV & Branchenspezifisches Recht			
12	<b>SB 13:</b> Lebensmittelrecht	<b>OT 9:</b> Lebensmittelrecht		<b>WEB 5:</b> Lebensmittelrecht		
13	<b>SB 14:</b> Küchenplanung <b>SB 15:</b> Warenwirtschaft			<b>WEB 6:</b> Warenwirtschaft in der GV		
14	<b>SB 16:</b> Logistik	<b>OT 10:</b> Warenwirtschaft und Logistik		<b>WEB 7:</b> Logistik in der GV		
15	<b>SB 17:</b> Qualitätsmanagement <b>SB 18:</b> Krisenmanagement		<b>PS 3:</b> Qualität als Managementstrategie & Kommunikation	<b>WEB 8:</b> Qualitätsmanagement <b>WEB 9:</b> Krisenmanagement		
16	<b>SB 19:</b> Die verschiedenen Arten der Kommunikation					Die Präsenzphasen sind einzeln oder in Blöcken buchbar!

**ABSCHLUSSPRÜFUNG:** Klausuren