

F&B-Management

Hotel- und Gastronomiebetriebe effizient führen



WIFI-LEHRGANG F&B-MANAGEMENT

ESSEN UND TRINKEN OPTIMAL MANAGEN

Wenn Gäste exquisite Speisen und feine Getränke genießen, denken Sie nicht an die geschäftliche Seite der Gastronomie. Dabei müssen die Abläufe in einem Gastronomiebetrieb genauso gemanagt werden – wie in jedem anderen Betrieb. In der WIFI-Ausbildung Food & Beverage-Management (F&B) beschäftigen Sie sich mit der wirtschaftlichen Seite von Speisen und Getränken: mit Planung, Logistik, Herstellung, Marketing und vielem mehr.

IHR NUTZEN:

Praxisnahes Management-Know-how

In der Ausbildung lernen Sie verschiedene Management-Werkzeuge für Hotel- und Gastronomiebetriebe kennen: Sie wissen, wie Sie die Kundenzufriedenheit steigern, Innovationspotenziale ausloten – und direkt umsetzen können. Außerdem üben Sie den Umgang mit Ihrem Team. Dadurch sichern Sie langfristig Ihren Erfolg.

IHR ABSCHLUSS:

WIFI-DIPLOM F&B-MANAGEMENT

Sie eigenen sich während des Lehrgangs eine praxisnahe, betriebswirtschaftliche und persönlichkeitsorientierte Zusatzqualifikation an. Nach positivem Abschluss erhalten Sie Ihr WIFI-Diplom: branchenweit anerkannt und eine solide Grundlage für die gewinnbringende Führung von Gastronomiebetrieben.

IDEAL FÜR PERSONEN MIT GASTROPRAXIS

Die Ausbildung im F&B-Management richtet sich an Fachkräfte in folgenden Positionen:

- Unternehmensführung
(auch Übernahme und Nachfolge)
- Geschäftsführung
- Betriebsführung
- Abteilungsleitung in Hotellerie und Gastronomie

Auch Personen mit einschlägiger Vorbildung können teilnehmen:

- Tourismus- und Hotelfachschulen mit einschlägiger Berufspraxis
- Gastronomiemanagement-Basis-Lehrgangs.

Über die Aufnahme entscheiden die WIFI im Rahmen eines Aufnahmegesprächs. Voraussetzung ist eine schriftliche Bewerbung (Motivations schreiben inkl. Lebenslauf).

DIE LEHRINHALTE IM ÜBERBLICK

■ F&B Controlling und Rechnungswesen

Sie lernen Budgeterstellung, Einhaltung betriebswirtschaftlicher Ziele, Kalkulation und Kennzahlen in Theorie und Praxis.

■ Einkauf – Logistik – Warenwirtschaft

Wählen Sie Lieferanten, Produkte und Leistungen nach betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten aus.

■ F&B in der Praxis

Die größten Herausforderungen stellt die Praxis: In diesem Modul geht es um die Optimierung von Arbeitsabläufen, Küchentechnik, Hygienevorschriften (HACCP) und das Bedienen verschiedener Zielgruppen – z.B. durch Trends, Selbstgemachtes und Vegetarisches.





■ Marketing und Verkauf

Es beginnt bei Design-Konzept und endet beim zufriedenen Gast: Lernen Sie Marketing und Verkauf in allen Feinheiten – und mit allen verfügbaren Werkzeugen.

■ Mitarbeitermanagement und rechtliche Grundlagen

Nur durch begeisterte und teamfähige Mitarbeiter hat ein Gastronomie-Betrieb Erfolg. Lernen Sie, wie Sie den Service permanent verbessern und das optimale Team zusammenzustellen – z.B. durch Employer Branding.

■ Banketts und Catering

Edle Events planen, durchführen, bewerben und verkaufen steht im Mittelpunkt dieses Moduls.

Abgerundet wird der Lehrplan durch Abendexkursionen: Die entscheidenden Tools für eine langfristige Erfolgssicherung in der Gastronomie und Hotellerie erarbeiten Sie sich nach dem Motto: **„Lernen von den Besten“**. Sie werden daher abends durch Gespräche mit Experten in deren Betrieben viele praktische Erfahrungen sammeln.

LEHRPLAN

F&B CONTROLLING UND RECHNUNGSWESEN

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

EINKAUF – LOGISTIK – WARENWIRTSCHAFT

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

MARKETING, VERKAUF, KONZEPT-DESIGN

- Vision und Leitbildentwicklung
- Positionierung (Moderner Gastronomiemarkt)
- Projektmanagement
- Onlinemarketing
- Social Media
- Verkaufen in der Gastronomie
- Speisen- und Getränkekartengestaltung
- Merkmale erfolgreicher Gastronomiekonzepte

F&B PRAXIS

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

MITARBEITERMANAGEMENT UND RECHTLICHE GRUNDLAGEN

- Akquise
- Employer Branding
- Organisationsstrukturen
- Kommunikation, Teamwork (Küche – Service)
- Sozialkompetenz
- Mitarbeiterschulungen (Trainingsystem)
- Qualitätsmanagement und -standards
- Arbeitsrecht (Basis Kollektivvertrag)
- Dienstplangestaltung, Urlaubsplanung

BANKETT, CATERING

- Angebotserstellung für Banketts und Catering
- Planung und Durchführung
- Bewerbung und Verkauf von Bankett- und Cateringleistungen



Q Dieser Kurs wurde gem. den Richtlinien der ISO 9001 sowie der ISO 29990 im WIFI Verbund entwickelt.

IHR/E ANSPRECHPARTNER/IN

**Haben Sie Interesse und möchten sich anmelden? Oder benötigen Sie mehr Informationen?
Dann kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter/innen in den Landes-WIFIs.**

WIFI Kärnten GmbH Kundencenter

Europaplatz 1, 9021 Klagenfurt
T 05 9434, F 05 9434-804
E wifi@wifikaernten.at
H www.wifi.at/kaernten

WIFI Oberösterreich GmbH Kundencenter

Wiener Straße 150, 4021 Linz
T 05 7000-77, F 05 7000-7609
E kundenservice@wifi-ooe.at
H www.wifi.at/ooe

WIFI Salzburg Kundencenter

Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg
T 0662 8888-411, F 0662 8888-600
E info@wifisalzburg.at
H www.wifi.at/salzburg

WIFI Steiermark Kundencenter

Körblergasse 111–113, 8010 Graz
T 0316 602-0, F 0316 602-301
E info@stmk.wifi.at
H www.wifi.at/steiermark

WIFI Tirol Kundenservice

Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck
T 05 90 90 5-7777, F 05 90 90 5-7448
E info@wktirol.at
H www.wifi.at/tirol

WIFI Wien Kundencenter

wko campus wien, Währinger Gürtel 97, 1180 Wien
T 01 47 677-5555, F 01 47 677-5588
E www.wifiwien.at/kontakt
H www.wifi.at/wien

WIFI Österreich

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien
F 05 90 900-3156
E wifi.info@wko.at
H www.wifi.at

WIFI International

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien
T 05 90 900-3454, F 05 90 900-3066
E win@wko.at
H www.wifi.eu