

Verpflegungsbetriebswirt (DHA)

Der zeitliche Lehrgangsablauf

- 1 Einführung**
Gemeinschaftsverpflegung – ein Markt im Überblick
 Daten & Fakten zu aktuellen Branchen- und Organisationsstrukturen, Betriebsarten etc.
Lern- und Arbeitsmethodik
 Lerntechniken, Zeitmanagement, Motivation
- 2 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, Cash-Flow-Management
Allgemeines Recht
 Rechtsfähigkeit, Vertragsrecht, Insolvenzrecht, Handelsgesetzbuch, Gesellschaftsrecht, Arbeitsrecht
Betriebliche Steuern
 Begriffsbestimmungen und Klassifikationen, Einkommenssteuer, Umsatzsteuer, Gewerbesteuer
- 3 Personalmanagement in der GV**
Personalwesen
 Personalplanung, Personalbeschaffung und -auswahl, Personalentwicklung
- 4 Die Sparten der GV**
Care-, Betriebs-, Schul- und Verkehrsverpflegung
 Darstellung der Bereiche nach Angebot, Zielgruppe und deren Bedürfnisse, Ernährung und Anforderungen an die Küche
- 5 Strategisches Management in der GV**
Unternehmensführung
 Unternehmensphilosophie, -kultur und -leitbild, Zielbildung, Unternehmensplanung
Marketing
 Einführung, Marketinginstrumente, Marketing-Mix, Entwicklung von Marketingkonzepten und -plänen
- 6 Betriebswirtschaftliches 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
- 7 Branchenspezifisches Recht**
Lebensmittelrecht
 Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht auf Basis der DIN 10514 und §4 LMHV, Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Rückstellproben, Schädlingsbekämpfung

- 8 Organisation in der GV**
Küchenplanung
 Küchenplanung unter den Aspekten Räumlichkeiten, Geräte, Verpflegungssysteme, Zielgruppen, Produktionstechniken
Warenwirtschaft
 Warenwirtschaftssysteme im Vergleich, Stammdaten, Speiseplanung, Aufgaben und Kennzahlen, Pflichtenheft
Logistik
 Verpflegungssysteme, Just-in-Time-Logistik, Supply-Chain-Management, Transportsysteme
- 9 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
- 10 Kommunikation**
Die verschiedenen Arten der Kommunikation
 Formen der Kommunikation, Kommunikationstechniken für den Alltag, Rhetorik



Monat	Studienbrief (SB)	Projektstudie (PS)	Webinar (WEB)	Präsenzphase (PP)
1	SB 1: Gemeinschaftsverpflegung – ein Markt im Überblick		WEB 1: Zeit- und Selbstmanagement	BLOCK 1 Unternehmenssimulation mit einem Planspiel (2 Tage) Mitarbeiterführung (1 Tag)
2	SB 2: Grundlagen der BWL			
3	SB 3: Betriebliches Rechnungswesen			BLOCK 2 Mitarbeiterereinsatzplanung mit EDV (1 Tag) Controlling (2 Tage)
4	SB 4: Finanzierung und Controlling			
5	SB 5: Allgemeines Recht SB 6: Betriebliche Steuern		WEB 2: Allgemeines Recht WEB 3: Betriebliche Steuern	Die Präsenztage sind nach Wunsch auch einzeln buchbar!
6	SB 7: Personalwesen		WEB 4: Personalmanagement	
7	SB 8: Care-, Betriebs-, Schul- und Verkehrsverpflegung	PS 1: Strategisches Management in der GV & Betriebswirtschaftliches Handeln in der GV		
8	SB 9: Unternehmensführung		WEB 5: Marketing in der GV	
9	SB 10: Marketing			
10	SB 11: Spezifische Betriebswirtschaftslehre in der GV			
11	SB 12: Controlling in der GV	PS 2: Organisation in der GV & Branchenspezifisches Recht		
12	SB 13: Lebensmittelrecht		WEB 6: Lebensmittelrecht	
13	SB 14: Küchenplanung SB 15: Warenwirtschaft		WEB 7: Warenwirtschaft	
14	SB 16: Logistik		WEB 8: Logistik in der GV	
15	SB 17: Qualitätsmanagement SB 18: Krisenmanagement	PS 3: Qualität als Managementstrategie & Kommunikation	WEB 9: Qualitätsmanagement WEB 10: Krisenmanagement	
16	SB 19: Die verschiedenen Arten der Kommunikation			

Abschlussprüfung: Klausuren