

DIPLOMIERTE:R
BETRIEBSLEITER:IN FÜR
GASTRONOMIE & HOTELLERIE



BILDUNG. FREUDE INKLUSIVE.



ICH WILL
MEHR VOM
LEBEN



Über das Berufsbild und den Lehrgang

Derzeit ist die Gastronomie- und Tourismusbranche vor vielfältige Herausforderungen gestellt. F&B - Trends sind in der Gastronomie ungebrochen auf die jeweilige Region und deren Produkte bezogen oder durch das Geschäft der Schnellrestaurants bzw. der Fast Food – Ketten geprägt. Die gehobene Gastronomie verzeichnet nur mit einem cleveren Management Gewinn. Genau dafür zeichnet der/die Betriebsleiter:in verantwortlich und sichert den langfristigen Erfolg des Betriebes. Der/die Betriebsleiter:in hat eine auch eine fundamental wichtige Rolle in der Planung und Umsetzung von Marketing- und Kommunikationsstrategien, um neue Kund:innen zu gewinnen und das eigene Gastronomie-Angebot im Vergleich zur Konkurrenz zu differenzieren.

In diese Kerbe schlägt auch das Konzept dieses Diplomlehrganges: um vorausschauend planen, souverän agieren und gezielte Entscheidungen treffen zu können, sind jene Skills notwendig, die im Lehrgang vermittelt werden: F&B-Konzepte, betriebswirtschaftliche Führung inklusive einschlägiges Controlling Know-how, Personalleitung, Sales & Marketing, Kundenbeziehungen sowie grundlegende Kenntnisse in rechtlichen Belangen.

Betriebsbesichtigungen inklusive Abendessen (Verpflegungskosten sind nicht im Lehrgangspreis inkludiert) finden abends außerhalb der regulären Unterrichtszeit statt und bieten Einblick in branchenspezifische Best Practice-Modelle.

Diplomiererte:r Betriebsleiter:in im Überblick	Dauer
Strategisches Management / Unternehmensführung	8 UE
F&B – Konzepte & Trends	16 UE
Strategisches & operatives Marketing	16 UE
Controlling	20 UE
Budgetierung	16 UE
Rechtliche Grundlagen	20 UE
Web - Marketing	8 UE
Personalmanagement & -führung	12 UE
Investitionen & Finanzierung	8 UE
Verkaufs- & Beschwerdemanagement	8 UE
Zeitmanagement	8 UE
Immobilien- & Objektsuche	8 UE
Betriebsbesichtigungen	20 UE
Fachgespräch/Abschluss	5 UE

Inhalte

Unternehmensführung

- Strategisches Management
- Analysetechniken
- Strategieimplementierung
- Konzeptionstechniken und Erfolgspotenziale
- Vision, Mission und Leitbild
- Optionsbewertungen
- Einführung der Unternehmenskultur
- Aufbau- und Ablauforganisation
- Standortsuche
- Immobilienmanagement

F&B Rechnungswesen und Controlling

- F&B Controlling
- Bilanzanalysen
- Gewinn- und Verlustrechnung
- Kennzahlen und Kalkulationen
- Budgetierung
- Investition und Finanzierung

Marketing in der Gastronomie

- Operatives und strategisches Marketing
- Online-Marketing
- Website und Social Media
- Die 7 P der Dienstleistungsbranche
- F&B Trends und Dramaturgie
- Inszenierungstechniken
- Verkaufstechniken

Rechtliche Grundlagen

- Einführung in das Unternehmensrecht
- Rechtsformen
- Zustandekommen von Rechtsgeschäften
- Vertragsrecht
- Arbeitsrecht
- Miet- und Pachtverträge

Besonderheiten des Lehrgangs

- Individuelle Betreuung der Teilnehmer:innen u.a. professionelle Begleitung und Betreuung der Abschlussarbeit
- Transparenter Preis: Unterlagen und Prüfung inkludiert. Keine Extrakosten
- Online-Plattform Moodle

Diplom des BFI Wien	Zinsenlose Teilzahlung	Förderung der AK Wien
		

Terminplan

Den genauen Terminplan des Lehrgangs finden Sie unter:

<https://www.bfi.wien>

Nutzen und Karrieremöglichkeiten

- Sie erwerben praxisorientiertes Wissen und betriebswirtschaftliches Knowhow, um die immer komplexer werdenden Aufgaben in der Gastronomie bewältigen zu können.
- Modernes Web-Marketing, Strategieentwicklung, Betriebs- und Mitarbeiter:innenführung, Controlling und Kennzahlenanalyse gehören ebenso dazu wie das Wissen um neue F&B Trends.
- Die eigenständige Auswertung des betrieblichen Zahlensystems ist Ihnen genauso vertraut wie das Erkennen von Schwachstellen anhand des Controllingsystems.
- Wissen um Mitarbeiter:innenrecruiting, -führung und -motivation wappnet Sie für neue Herausforderungen.
- Neben zahlreichen Praxisbeispielen, die mit der Theorie verknüpft werden, profitieren Sie auch von neuen Lösungsansätzen und Kontakten in der Branche.

Voraussetzungen


- abgeschlossene Berufsausbildung
- Berufserfahrung in einer F&B Abteilung wie Küche, Bar, Catering etc. von Vorteil
- Fremdsprachenkenntnisse
- Kommunikationsfähigkeit
- Organisationstalent
- Belastbarkeit
- Teilnahme am Informationsabend empfohlen

Abschluss/Qualifikation

- Nach positiv absolviertem Diplomlehrgang mit einer Anwesenheitspflicht von 75%, einer positiv beurteilten Diplomarbeit und einer ebenso positiv bestandenen Abschlussprüfung erhalten Sie ein BFI Wien – Zeugnis.
- Um das Diplom des Betriebsleiters zu erhalten, müssen folgende Kriterien erfüllt sein:
 1. Diplomarbeit: Während des Lehrgangs werden sie optimal auf die Abschlussprüfung vorbereitet. Die nötigen Inhalte der Diplomarbeit werden vorgegeben, die vollständige Diplomarbeit ist in weiterer Folge eine Woche vor der schriftlichen Prüfung abzugeben.
 2. Schriftliche Diplomprüfung - 1. Prüfungstag: an diesem Prüfungstag ist eine vierstündige schriftliche Prüfung durchzuführen.
 3. Mündliche Diplomprüfung - 2. Prüfungstag: die Diplomarbeit wird via Power-Point-Präsentation vorgestellt und diskutiert.

Nach erfolgreichem Abschluss der mündlichen und schriftlichen Diplomprüfung erlangen sie den Titel des/der „Diplomier:te:n Betriebsleiters/Betriebsleiterin“, der Ihre weitere Karriere vorantreiben bzw. den Weg in die Selbstständigkeit ebnet.

Lehrgangsleitung/TrainerInnen (Auszug)

Markus Österreicher, MSc			
	<p>Berufliche Erfahrungen</p> <ul style="list-style-type: none"> → Über 20 Jahre Berufserfahrung in allen Abteilungen der Hotellerie & Gastronomie → Ehemaliger Geschäftsführer von Avila Boutique Hotel GmbH & Avila Buchsbaum Hotelmanagement GmbH → Hotelleitung → Führungspositionen im In- und Ausland 	<p>Aus- und Weiterbildung</p> <ul style="list-style-type: none"> → Master-Studium SFU-Wien: Beratungswissenschaften und Management → Akademischer Coach, Organisationsberater und Personalentwickler → Ausbildung zum Immobilienreuhändler → Trainerausbildung → Berufsbegleitendes Studium am Institut für Unternehmensführung & Entrepreneurship mit Vertiefung Controlling → Diplomlehrgang zum F&B Manager 	<p>Arbeits-schwerpunkte</p> <ul style="list-style-type: none"> → Unternehmensberatung → Trainer in der Erwachsenenbildung für fachspezifische Themen → Coach

Verena Fasching, BA			
	<p>Berufliche Erfahrungen</p> <ul style="list-style-type: none"> → jahrelange Erfahrung in der österreichischen Gastronomie und Hotellerie → Konzeption & Start-Geschäftsführung - Schatz.Kammer → Projektleiterin Qualifizierungsprojekt 	<p>Aus- und Weiterbildung</p> <ul style="list-style-type: none"> → Tourismusausbildung → Studium Innovation & Management im Tourismus, FH Salzburg → F&B Management Lehrgang 	<p>Arbeits-schwerpunkte</p> <ul style="list-style-type: none"> → Online Marketing → Konzeptentwicklung → Coaching, Begleitung

Orientierung und Service

Das Servicecenter des BFI Wien



Sie haben Fragen zu unserem Kursangebot oder zur Bildungsfinanzierung?
Rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei!

Unsere erfahrenen Mitarbeiter:innen beraten Sie persönlich über unsere Angebote sowie die unterschiedlichen Fördermöglichkeiten. Detaillierte Kursinformationen und Kostenvoranschläge senden wir Ihnen auch gerne kostenlos zu.

Anmeldung

BFI Wien Servicecenter | 1030 | Alfred-Dallinger-Platz 1 (5. OG)

Telefon: +43 1 811 78-10100

Fax: +43 1 811 78-10111

E-Mail: anmeldung@bfi.wien

Website: www.bfi.wien

Öffnungszeiten

Website: <http://www.bfi.wien/service/servicecenter>

Mo&Mi: 08:00–16:30 Uhr

Di&Do: 08:00–18:00 Uhr

Fr: 08:00–16:00 Uhr



Geänderte Öffnungszeiten wegen Feiertagen und Ferien finden Sie bequem und aktuell auf unserer Website:
www.bfi.wien



Erreichbarkeit und Parken

U-Bahn: U3, Station Schlachthausgasse | Aufgang Schlachthausgasse

Buslinie(n): 77A oder 80A, Station Schlachthausgasse | 1 Minute Fußweg

Straßenbahn: Linie 18, Station Schlachthausgasse | 1 Minute Fußweg

Ihr Weg zum Kurs

1	<p>Wunschausbildung und Kostenvoranschlag</p> <p>Wählen Sie Ihre Wunschausbildung aus unserem breiten Portfolio. Wir beraten Sie dabei gerne und stellen Ihnen den gewünschten Kostenvoranschlag aus.</p>	
2	<p>Legen Sie den Kostenvoranschlag bei der Förderstelle vor</p> <p>(waff, AMS, Förderprogramme der Bundesländer, Integrationsfond etc.)</p>	
3	<p>Offizielle Kurs-Anmeldung im Servicecenter</p> <p>Nehmen Sie Ihre Kostenübernahmebestätigung oder Ihren AK Bildungsgutschein, AK Digi-Bonus, Digi-Winner, Sprachgutschein etc. einfach zur Anmeldung mit.</p>	
4	<p>Zahlen Sie die Kursgebühren ein</p> <p>Rechtzeitig vor Kursbeginn erhalten Sie den ERLAGSCHEIN, der gleichzeitig Ihre KURSKARTE ist. Sie haben auch die Möglichkeit, nach Erhalt des Erlagscheins eine ZINSENLOSE TEILZAHLUNG zu vereinbaren. (möglich ab € 365,-) Wir beraten Sie dazu gerne.</p>	
5	<p>Erster Kurstag. Freude inklusive!</p> <p>Nun steht Ihrer Ausbildung nichts mehr im Wege.</p>	

Weiterbildung ist förderbar.

Nutzen Sie jetzt Ihre Chancen! Die Informations- Beratungs- und Anmeldestelle des BFI Wien berät Sie gerne bezüglich Ihrer individuellen Weiterbildungsförderung. Die wichtigsten Informationen und Anlaufstellen zum Thema Förderung finden Sie im Förderfolder kompakt zum Download unter <https://www.bfi.wien/foerderungen>