

# STUDIENBESCHREIBUNG

## F&B Management (IST)



## Der Markt

Die Hotellerie und Gastronomie war in den vergangenen Jahren eine stark wachsende Branche, in der die Besuchs- und Übernachtungszahlen, folglich auch der Umsatz und die Beschäftigung, kontinuierlich angestiegen sind.

Die Auswirkungen der Corona-Pandemie trafen die Tourismusbranche, Hotellerie, Gastronomie und die dazugehörigen Zulieferer und Dienstleister besonders hart. Um Infektionsketten einzudämmen und zu unterbrechen, gab es im Zuge der Corona-Pandemie staatliche Regelungen, die Kontakteinschränkungen, Ausgangsbeschränkungen und Hygienekonzepte vorsahen sowie Reisewarnungen aussprachen. Ferner kam es zeitweise dazu, dass Übernachtungsangebote zu privaten bzw. touristischen Zwecken untersagt wurden und Gastronomien nur Liefer- und Take-Away-Services anbieten durften.

Der deutsche Gastgewerbemarkt befand sich weitestgehend im Leerlauf; viele Mitarbeiter befanden sich in Kurzarbeit. Durch eine steigende Impfquote entspannt sich die Situation auch in der Hotellerie und im Gastgewerbe. Ebenfalls hat sich in Deutschland und Österreich im Jahr 2020 ein sehr starker Trend zum Inlandstourismus herauskristallisiert.

Durch die Pandemie wurde der Fachkräftemangel in der Branche noch verstärkt. Folglich wird es in den kommenden Jahren einen immer höheren Bedarf an Führungskräften geben, der zu decken sein wird.

## Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Diese spezifisch auf das Aufgabengebiet im F&B-Bereich der Hospitalitybranche zugeschnittene Weiterbildung ermöglicht es Ihnen, qualifiziert Führungsaufgaben zu übernehmen. Besonders in diesem Bereich ist Fachwissen und das richtige Auftreten gegenüber Mitarbeitern und Lieferanten außerordentlich wichtig. Des Weiteren gehören die Organisation des Einkaufs und der Beschaffung sowie die Gewährleistung der Produktsicherheit zu den Aufgaben im F&B-Bereich.

### Hinweis:

Um die Lesbarkeit dieser Studienbeschreibung zu erhalten, wurde auf das Nebeneinander verschiedener Personen- und Berufsbezeichnungen verzichtet. Dafür bitten wir alle Leser (m/w/d) um Verständnis.

## Weiterbildungsinhalte und Qualifikationen

Die spezielle Ausrichtung dieser Weiterbildung ermöglicht einen tiefen Einblick in die Aufgaben und Herausforderungen, denen sich ein F&B-Manager täglich stellen muss.

Kenntnisse über das Cost Controlling und darüber, wie man den wirtschaftlichen Erfolg im F&B-Bereich steigert, sind in diesem Fall ebenso wichtig wie Personalführung und den Überblick über Qualitäts- und Hygienestandards zu behalten.

Daher werden auch die Themen „Budgetierung, Forecasting und Controlling“ und „Leadership“ noch einmal in den freiwilligen Seminaren vertieft.

## Studienübersicht

Das IST-Studieninstitut bietet die 6-monatige Weiterbildung „F&B Management (IST)“ in Form eines staatlich zugelassenen Fernstudiums mit fünf Studienheften, einem Webinar, zwei Seminaren sowie ergänzenden Online-Vorlesungen an. Diese Unterrichtsform bringt Ihnen viele Vorteile:



Das Studienmaterial und die Konzeption des Studiengangs wurden von der zuständigen staatlichen Stelle (Zentralstelle für Fernunterricht in Köln, [www.zfu.de](http://www.zfu.de)) überprüft und zugelassen. Das Fernstudium bietet Ihnen die Möglichkeit, die Weiterbildung problemlos berufsbegleitend durchzuführen und orts- und zeitunabhängig zu lernen. Wir stellen Ihnen die Lehrmaterialien zusätzlich im Internet als PDF-Dokumente zur Verfügung, sodass Sie sich diese auf Ihren Rechner laden und dann jederzeit an Ihrem Computer ansehen können. Teilnehmer, die das gesamte Studium online-gestützt durchführen, d. h. auf gedruckte Studienhefte verzichten, erhalten eine Ermäßigung von 5 % auf die Studiengebühren.

## Lehrplan

Im Folgenden sehen Sie eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Idealverlauf	Versandmonat	Studienheft	Seminare/ Webinar (W)	Online-Vorlesung	EAs
1	1	Personalführung: Starkes Team durch gute Leader		F&B-Basics: Betriebsarten und Konzession I F&B-Basics: Betriebsarten und Konzession II	
2	2	Dienstleistungsqualität im Fokus: Qualitäts- und Hygienestandards für ein erfolgreiches und sicheres Unternehmen	Mitarbeiter führen und fördern (W) Leadership – Führungstechniken und Selbstmanagement	Zeitmanagement: Spagat zwischen Operative und Administrative (Podcast)	EA
3	2	Erfolgreiche Events im F&B-Bereich: Von der Eventstrategie bis zur -nachbereitung			
4	2	F&B-Cost-Controlling: Warenwirtschaftssysteme nachhaltig nutzen			
5	2	Den ökonomischen Erfolg steigern: Wirtschaftlichkeit im F&B-Management		Kalkulation, Controlling und Tools I Kalkulation, Controlling und Tools II	
6			Umsätze und Kosten vorausschauend planen: Budgetierung, Forecasting und Controlling		

(\* EA = Einsendearbeit)

## Studienhefte

Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:

### Studienheft 1

#### **Personalführung: Starkes Team durch gute Leader**

- Führungsstile, -techniken und -instrumente
- Personalmanagement
- Konfliktmanagement
- Motivation
- Persönliche Arbeitstechniken

### Studienheft 2

#### **Dienstleistungsqualität im Fokus: Qualitäts- und Hygienestandards für ein erfolgreiches und sicheres Unternehmen**

- Rechtliche Grundlagen
- Schutzvorschriften und Sicherheit
- HACCP-Konzept
- Lebensmittelhygiene
- Zentraler Einkauf

### Studienheft 3

#### **Erfolgreiche Events im F&B-Bereich: Von der Eventstrategie bis zur -nachbereitung**

- Veranstaltungswesen
- Eventmanagementprozess
- Tipps, Techniken und Details bei der Planung von Events
- Checklisten
- Eventkalkulation

### Studienheft 4

#### **F&B-Cost-Controlling: Warenwirtschaftssysteme nachhaltig nutzen**

- Kostenmanagement
- Effizienter Einsatz von Warenwirtschaftssystemen
- Beschaffungsmanagement
- Struktur und Aufbau eines Warenwirtschaftssystems
- Softwareauswahl

### Studienheft 5

#### **Den ökonomischen Erfolg steigern: Wirtschaftlichkeit im F&B-Management**

- Effizienz, Berechenbarkeit, Vorhersagbarkeit
- Strategische Entscheidungen
- F&B-Controlling
- Preispolitik
- Break-Even-Analyse

## Seminare

Der begleitende Unterricht besteht aus zwei Seminaren. Der Besuch der Seminare wird von uns empfohlen, stellt aber keine (verpflichtende) Voraussetzung für das Erlangen des Abschlusses dar. Die Seminare geben den Teilnehmern die Möglichkeit, den Inhalt der Studienhefte zu vertiefen und in die Praxis zu transferieren.

Es ist für uns selbstverständlich, dass unsere Seminare von erfahrenen Dozenten durchgeführt werden, die über ein fundiertes praktisches und theoretisches Wissen im jeweiligen Themengebiet sowie über langjährige Erfahrung in der Erwachsenenbildung verfügen. Das Thema der Seminare wird im Folgenden kurz vorgestellt:

### Seminar 1

#### **Leadership – Führungstechniken und Selbstmanagement**

- Zeitmanagementmethoden
- Projektmanagement
- Personalführung
- Motivationstechniken
- Reflektionsmethoden

### Seminar 2

#### **Umsätze und Kosten vorausschauend planen: Budgetierung, Forecasting und Controlling im F&B**

- Kennzahlen
- Budgetierung und Forecasting
- Controlling-Instrumente
- Analysen richtig interpretieren

## Webinar

Unterstützend zu den Inhalten der Weiterbildung gibt es ein Webinar, das ca. 90 Minuten dauert und wochentags stattfindet. Der Besuch des Webinars wird von uns empfohlen, stellt aber keine Voraussetzung für das Erlangen des Abschlusses dar.

Die Themen des Webinars werden im Folgenden kurz vorgestellt:

### Webinar 1

#### **Mitarbeiter führen und fördern**

- Leadership in Zeiten der Digitalisierung
- Employer Value Proposition
- Fachkräftemangel – individuelle Lösungsansätze

## Online-Vorlesungen

Parallel zu den Studienheften werden Online-Vorlesungen angeboten, in denen zusätzliche Themen behandelt werden. Die Vorlesungen werden mit neuester Technik aufgezeichnet und sind für Sie im Online-Campus jederzeit abrufbar.

### Online-Vorlesung 1

#### **F&B-Basics: Betriebsarten und Konzession I**

- Einführung in das F&B-Management
- Organigramm eines F&B-Teams
- Aufgaben und Zuständigkeiten eines F&B-Managers

### Online-Vorlesung 2

#### **F&B-Basics: Betriebsarten und Konzession II**

- Organisationsformen
- Betriebsarten
- Konzession

### Online-Vorlesung 3

#### **Kalkulation, Controlling und Tools I**

- Wareneinsatz
- Aufschlagskalkulation
- Prime-Cost-Verfahren

### Online-Vorlesung 4

#### **Kalkulation, Controlling und Tools II**

- Kennzahlen
- Controlling
- Soll-Wareneinsatz

### Podcast

#### **Zeitmanagement: Spagat zwischen Operative und Administrative**

## Prüfungen

### Lernerfolgskontrolle

Grundsätzlich werden in jedem Studienheft am Ende eines jeden Kapitels Lernkontrollfragen gestellt, die sich auf den vorangegangenen Text beziehen. Die Antworten zu diesen Fragen finden Sie immer am Ende des Heftes. Somit haben Sie die Möglichkeit, Ihren Lernerfolg selbst zu überprüfen.

### Einsendearbeit

Um das Zertifikat „F&B Management (IST)“ zu erlangen, ist die Einsendearbeit erfolgreich zu bearbeiten, die von den IST-Tutoren korrigiert und an Sie zurückgeschickt wird. Diese Einsendearbeit besteht aus Aufgaben, die sich auf die vorangegangenen Studienhefte beziehen. Sie verteilen sich wie folgt:

#### Einsendearbeit

- Personalführung: Starkes Team durch gute Leader
- Dienstleistungsqualität im Fokus: Qualitäts- und Hygienestandards für ein erfolgreiches und sicheres Unternehmen
- Erfolgreiche Events im F&B-Bereich: Von der Eventstrategie bis zur -nachbereitung
- F&B-Cost-Controlling: Warenwirtschaftssysteme nachhaltig nutzen
- Den ökonomischen Erfolg steigern: Wirtschaftlichkeit im F&B-Management

## Studienabschluss

Nach erfolgreichem Abschluss der Weiterbildung erhalten Sie das IST-Zertifikat

**F&B Management (IST)**



## Wir sind für Sie da!

Während der gesamten Dauer Ihrer Weiterbildung steht Ihnen das Team der IST-Studienberatung für Fragen zum Aufbau, zum Ablauf und zur Organisation Ihres Studiengangs zur Verfügung.

Wir informieren Sie frühzeitig über den Termin Ihrer Seminare und laden Sie hierzu mit einem persönlichen Schreiben unter Angabe der genauen Zeiten sowie der Anreise- und Übernachtungsmöglichkeiten ein. Während der Seminare steht Ihnen immer ein persönlicher Ansprechpartner des IST zur Verfügung, der Ihnen alle Fragen rund um Ihre Weiterbildung beantwortet und Ihnen zusätzliche Informationen gibt.

Für alle fachlichen Fragen zu Ihren Studienmaterialien oder Themen der einzelnen Seminare steht Ihnen unser Beratungsteam für den Bereich Tourismus & Hospitality zur Verfügung. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie. Sie erreichen uns unter +49 211 86668 0 oder per Mail an [Tourismus@ist.de](mailto:Tourismus@ist.de)

## Auch im Anschluss an Ihr Fernstudium kümmern wir uns weiter um Sie:

Mithilfe der IST-Jobbörse [www.joborama.de](http://www.joborama.de) können Sie sich kostenfrei über offene Stellen in den Branchen Tourismus & Gastgewerbe, Event, Medien & Wirtschaft, Sport & Management sowie Fitness, Health & Wellness informieren oder gezielt nach einer Stelle suchen.

Unser monatlicher **Online-Newsletter**, der Ihnen per E-Mail zugeschickt wird, enthält aktuelle Informationen zu Entwicklungen der Branche, zu Messen und Ausstellungen sowie zu neuen IST-Angeboten.

Über den Besuch der **IST-Aufbaumodule** haben Absolventen die Möglichkeit, Zusatzqualifikationen zu attraktiven Sonderkonditionen (verkürzte Studiendauer, ermäßigte Preise) zu erwerben, um sich so in ihrem jeweiligen Fachbereich zu spezialisieren. Zum anderen gibt es für alle, die bereits eine Weiterbildung am IST-Studieninstitut belegt haben und sich für ein weiteres IST-Angebot entscheiden, einen **Treue-Rabatt**.