

STUDIENBESCHREIBUNG

Fachwirt:in im Gastgewerbe (IHK)



Der Markt

Die Gastronomie erlebt einen spannenden Wandel und präsentiert sich in vielfältiger und aufregender Weise. Die gastronomischen Betriebe haben erkannt, dass sie sich an die veränderten Bedürfnisse und Erwartungen ihrer Gäste anpassen müssen. Nachhaltigkeit ist ein zentraler Fokus, und Betriebe setzen verstärkt auf regionale und saisonale Zutaten sowie umweltfreundliche Praktiken. Die Vielfalt in der Gastronomie ist beeindruckend, mit einer großen Auswahl an authentischen internationalen Küchen, die den Gästen ein kulinarisches Erlebnis bieten.

Digitale Innovationen haben Einzug gehalten, von der Online-Bestellung bis hin zur Verwendung von KI-Technologien in der Küche. Die Gäste schätzen die Individualisierungsmöglichkeiten und die personalisierten Angebote, die ihnen in den Restaurants geboten werden. Kooperationen und Franchise bleiben weiterhin ein wichtiger Bestandteil der Branche. Wenn nur ein Betrieb einer Kooperation oder eines Franchise-Systems ein Qualitätsmanko aufweist, fällt dies gleich auf die gesamte Kette zurück, was zu einem erheblichen Imageschaden führen kann. Auch vor diesem Hintergrund ist es zu verstehen, dass die Branche nach qualifiziertem Personal förmlich „schreit“.

Gerade bei Systemgastronom:innen ist die Nachfrage nach adäquat ausgebildetem Personal hoch. Um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken, sind Maßnahmen erforderlich. Eine bessere Aus- und Weiterbildung ist wichtig, um den Beruf attraktiver zu machen und die Qualifikationen der Mitarbeiter:innen zu verbessern. Dies kann eine wesentliche Stellschraube zur langfristigen Bindung von gastronomischen Fachkräften sein. Es kommt nicht nur auf die Produkte und die Serviceleistung an, sondern auch auf die Fähigkeit, diese operative Ausrichtung mit betriebswirtschaftlichem Wissen zu untermauern und damit Führungskompetenz aufzubauen.

An dieser Stelle setzt das IST-Studieninstitut an. Wir bereiten Dich mit unserer Weiterbildung zum:zur Fachwirt:in im Gastgewerbe (IHK) umfassend und zielorientiert auf eine Tätigkeit im Gastgewerbe vor. Mit Deinem Abschluss wirst Du zu einer kaufmännischen Führungskraft, die den:die Kund:in in den Mittelpunkt des Handelns stellt und den wirtschaftlichen Erfolg eines Unternehmens durch eine ausgeprägte Dienstleistungsorientierung sichern kann.

Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Die umfangreiche Weiterbildung des IST ermöglicht es Dir, in sehr unterschiedlichen Bereichen der Gastgewerbebranche aktiv zu werden. Dies ist in der Praxis von großer Bedeutung, denn es existiert kein ‚klassisches‘ Aufgabenfeld für eine:n Fachwirt:in im Gastgewerbe. Als mögliche Tätigkeitsfelder können genannt werden:

- ▶ **Hotellerie:** Finanzplanung und Controlling, Bettendisposition, Marketing, Vertrieb, Produktmanagement, Kund:innenbetreuung, Kapazitätsplanung und -steuerung, Personalplanung und -entwicklung, Leitung F&B-Bereich, Veranstaltungsleiter:in (Bankett), Eventmanager:in, Front-office-Manager:in usw.
- ▶ **Gaststätten:** Geschäftsführung, Finanzplanung und -analyse, Marketingmanagement, Eventmanagement, Wareneinkaufsleitung usw.
- ▶ **Catering, Kantine:** Geschäftsführung, Salesmanager:in, Marketingmanager:in, Kostencontrolling, Kommunikation, Verkauf und Vertrieb, Key Account usw.
- ▶ **Systemgastronomie:** Geschäftsleitung, Kund:innenbetreuung, Qualitäts- und Servicemanagement, Marketing, Kommunikation und Vertrieb usw.

Wie Du siehst, ist das Spektrum Deines Einsatzfeldes sehr breit gefächert. Je nachdem, wo Du Deinen persönlichen Schwerpunkt setzt, kannst Du in den beschriebenen Tätigkeitsfeldern und auch darüber hinaus eingesetzt werden. Um Dir diese Bandbreite an Möglichkeiten zu bieten, ist diese Weiterbildung auf die Vermittlung von wichtigen Schlüsselqualifikationen ausgelegt. Von einem:einer Fachwirt:in im Gastgewerbe wird mehr erwartet als nur branchenspezifische Kenntnisse, besonders, wenn eine Position im mittleren oder gehobenen Management angestrebt wird. Die führenden Positionen im Gastgewerbe sind schwer umworben. Daher ist es für jede:n, der:die eine berufliche Tätigkeit in dieser Branche anstrebt, unerlässlich, durch eine qualifizierte Aus- und Weiterbildung zu überzeugen.

Weiterbildungsinhalte und Qualifikationen

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

Betriebswirtschaftliche Kenntnisse sind sowohl für die Führung eines Betriebes als auch für die effiziente ökonomische Arbeit einer einzelnen Abteilung unerlässlich. Im Rahmen Deiner Weiterbildung wirst Du lernen, Unternehmensentscheidungen mithilfe betriebswirtschaftlicher Daten sowie zahlreicher Controllinginstrumente zu treffen. Wir verschaffen Dir dabei ein rechtliches und steuerliches Fundament, damit Du Dich in Deiner praktischen Tätigkeit immer ‚auf sicherem Boden‘ bewegen kannst. Aber Wissen allein führt nicht zwangsläufig zum Erfolg, denn Du benötigst in einem Unternehmen unabdingbar auch gute ‚Mitspieler:innen‘. Durch die Kenntnisse, die wir Dir im Bereich „Unternehmensführung“ vermitteln, lernst Du, mit den entsprechenden kommunikativen Mitteln eine fruchtbare Arbeitsatmosphäre zu schaffen.

Handlungsspezifische Qualifikationen

Egal für welche Branche Du Dich innerhalb des Gastgewerbes entscheidest, Du wirst immer umfassende Kenntnisse aus allen Bereichen benötigen, von der Veranstaltungsorganisation und Systemgastronomie bis hin zum Catering und dem Hotel- und Gastronomiemanagement. Du wirst lernen, die handlungsspezifischen Qualifikationen in Bezug auf das Gastgewerbe anzuwenden sowie wichtige Marketinginstrumente zu benutzen, um erfolgreich in den unterschiedlichsten Unternehmensbereichen bestehen zu können.

Studienübersicht

Das IST-Studieninstitut bietet die 18-monatige Weiterbildung zum:zur „Fachwirt:in im Gastgewerbe (IHK)“ in Form eines staatlich zugelassenen Fernstudiums mit 17 Studienheften, einem Seminar, einem Webinar, zehn Online-Tutorien sowie diversen Online-Vorlesungen an. Diese Unterrichtsform bietet Dir viele Vorteile:



Das Studienmaterial und die Konzeption des Studiengangs wurden von der zuständigen staatlichen Stelle (Zentralstelle für Fernunterricht in Köln, www.zfu.de) überprüft und zugelassen. Das Fernstudium bietet Dir die Möglichkeit, die Weiterbildung problemlos berufsbegleitend durchzuführen und orts- sowie zeitunabhängig zu lernen.

Der Versand der Studienhefte erfolgt modular, d. h., Du erhältst die Studienhefte ‚paketweise‘ und kannst Dir so Deine Lernzeit noch freier einteilen. Des Weiteren stellen wir Dir die Studienmaterialien zusätzlich zu den gebundenen Studienheften in Deinem Online-Campus als PDF-Dokumente zur Verfügung. Dadurch kannst Du Dir diese, wenn Du möchtest, herunterladen und jederzeit an Deinem Computer ansehen bzw. auch ausdrucken. Die Teilnehmenden, die das gesamte Studium onlinegestützt durchführen möchten, d. h. auf gedruckte Studienhefte verzichten, erhalten eine Ermäßigung von 5 % auf die Studiengebühren.

Im Folgenden siehst Du eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Idealverlauf	Versandmonat	Studienheft	Seminar (S)*/ Webinar (W)*/ Online-Tutorium (OT)*	Einsende- arbeit (EA)/
1	1	Arbeitsmethodik	Online-Begrüßungsveranstaltung (WBQ) (W)	
1	1	Volkswirtschaftslehre	Volkswirtschaftslehre (OT)	
2	2	Betriebswirtschaftslehre	Betriebswirtschaftslehre (OT)	
3	2	Rechnungswesen	Rechnungswesen (OT)	EA 1
4	2	Recht und Steuern I	Recht (OT)	
5	2	Recht und Steuern II	Steuern (OT)	
6	2	Unternehmensführung	Unternehmensführung (OT)	EA 2
7		Übungshefte zur WBQ-Prüfungsvorbereitung (Skripte)	Vorbereitung IHK-Prüfung 1. Teil (S)	
8	7	Marketing		
9	7	Kund:innenorientierung in der Gastronomie	Gästeorientierung und Marketing (OT)	
10	7	Veranstaltungsorganisation		EA 3
11	7	Branchenbezogenes Management: Personalwirtschaft		
12	7	Branchenbezogenes Management: Qualitätsmanagement		
13	7	Branchenbezogenes Management: Warenwirtschaftssysteme	Branchenbezogenes Management (OT)	
14	7	Branchenrecht	Branchenrecht (OT)	EA 4
15	14	Hotel- und Gastronomiemangement		
16	14	Systemgastronomie		
17	14	Gemeinschaftsverpflegung/Catering	Gastronomische Angebotsformen (OT)	EA 5
18		Übungsheft zur HSQ-Prüfungsvorbereitung (Skript)	Diverse Online-Vorlesungen: u. a. Hinweise zum situationsbezogenen IHK-Fachgespräch	

* Es stehen Dir frei wählbare Termine im Online-Campus zur Verfügung.

Studienhefte

Nachfolgend möchten wir Dir die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:

Studienheft 1

Arbeitsmethodik

- Lernmethoden und Lernmedien
- Rede-, Präsentations- und Moderationstechniken
- Grundlagen der Volkswirtschaftslehre

Studienheft 2

Volkswirtschaftslehre

- Grundbegriffe der VWL
- Volkswirtschaftliches Rechnungswesen
- Konjunktur- und Wirtschaftspolitik

Studienheft 3

Betriebswirtschaftslehre

- Grundbegriffe und Abgrenzung der BWL
- Betriebliche Funktionen
- Risikomanagement

Studienheft 4

Rechnungswesen

- Bilanzierung
- Gewinn- und Verlustrechnung
- Kosten- und Leistungsrechnung
- Controlling

Studienheft 5

Recht & Steuern I

- Rechtliche Zusammenhänge
- Schuldrecht
- Sachrecht
- Handelsgesetzbuch
- Arbeitsrecht

Studienheft 6

Recht & Steuern II

- Steuerrechtliche Bestimmungen

Studienheft 7

Unternehmensführung

- Aufgaben der Unternehmensführung
- Phasen des Management-Prozesses
- Aufbau und Organisation eines Unternehmens

Studienheft 8

Marketing

- Konzeption
- Strategisches Marketing
- Gestaltung und Implementierung des Marketing-Mix

Studienheft 9

Kundenorientierung in der Gastronomie

- Gästegewinnung und -betreuung
- Kommunikationstechniken
- Öffentlichkeitsarbeit und Sponsoring

Studienheft 10

Veranstaltungsorganisation

- Erlebnisorientierung und Planung von Events
- Hilfsmittel und Checklisten bei der Eventvorbereitung, -durchführung und -nachbereitung

Studienheft 11

Branchenbezogenes Management – Personalwirtschaft

- Branchenbezogenes Management
- Personalwirtschaft

Studienheft 12

Branchenbezogenes Management – Qualitätsmanagement

- Qualitätsmanagement
- TQM
- ISO-Zertifizierung
- CRM
- Fehleranalyse
- Qualitätsmessung
- Arbeitssicherheit

Studienheft 13

Branchenbezogenes Management – Warenwirtschaftssysteme

- Effizienter Einsatz von Warenwirtschaftssystemen
- Struktur und Aufbau eines Warenwirtschaftssystems
- Qualitätsmanagement

Studienheft 14

Branchenrecht

- Konzession
- Sperrzeitregelung
- Preisauszeichnung
- Lebensmittelrecht
- Gastgewerbliche Verträge
- Branchenbezogene Steuern

Studienheft 15

Hotel- und Gastronomiemanagement

- Marktstrukturen in der Hotellerie und Gastronomie
- Managementstrategien
- Marketing in der Hotellerie und Gastronomie

Studienheft 16

Systemgastronomie

- Franchising
- Standardisierung
- Expansionspolitik
- Marktdurchdringung

Studienheft 17

Gemeinschaftsverpflegung/Catering

- Angebots- und Serviceformen
- Kund:innengruppen
- Logistik

Seminar

Der begleitende Unterricht besteht aus einem 5-tägigen Seminar. Im Online-Campus werden Dir hier für verschiedene Termine vorgeschlagen. Das Seminar gibt den Teilnehmenden die Möglichkeit, den Inhalt der Studienhefte zu vertiefen und sich so auf die IHK-Prüfungen vorzubereiten.

Es ist für uns selbstverständlich, dass die Seminare von erfahrenen Dozent:innen durchgeführt werden, die über ein fundiertes praktisches und theoretisches Wissen im jeweiligen Themengebiet sowie über langjährige Erfahrung in der Erwachsenenbildung verfügen. Die Themen des Seminars werden im Folgenden kurz vorgestellt:

Seminar

Prüfungsvorbereitung zum 1. Teil der IHK-Prüfung

Wiederholung aller prüfungsrelevanten Themen des handlungsfeldübergreifenden Themenkomplexes: VWL, BWL, Rechnungswesen, Recht und Steuern, Unternehmensführung

Webinare/Online-Tutorien

Unterstützend zu den Inhalten der Weiterbildung gibt es ein Webinar und sechs Online-Tutorien, die jeweils einen Umfang von ca. 90 Minuten haben und wochentags stattfinden. Der Besuch dieser Veranstaltungen wird von uns empfohlen, stellt aber keine Voraussetzung für das Erlangen des Abschlusses dar. Die Inhalte sind im Nachgang als Aufzeichnung im Online-Campus zeitunabhängig abrufbar.

Die Themen der Online-Veranstaltungen werden im Folgenden kurz vorgestellt:

Webinar 1

Online-Begrüßungsveranstaltung

- Informationen zum Ablauf der Weiterbildung
- Vorstellung Online-Campus
- Anmeldung IHK-Prüfungen
- Förderung mittels Aufstiegs-BAföG

Online-Tutorium 1–6

- Volkswirtschaftslehre
- Betriebswirtschaftslehre
- Rechnungswesen
- Recht
- Steuern
- Unternehmensführung

Die Online-Tutorien dienen der Einführung zu den jeweiligen Themengebieten des IHK-Prüfungsteils „Wissenschaftsbezogene Qualifikationen“ und ermöglichen darüber hinaus Verständnisfragen zu den Inhalten der Studienhefte.

Online-Tutorium 7–10

- Marketing und Gästeorientierung
- Branchenbezogenes Management
- Branchenrecht
- Gastronomische Angebotsformen

Wiederholung zur Vorbereitung auf den IHK-Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“.

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 findest Du immer am Ende des Heftes. Somit hast Du die Möglichkeit, Deinen Lernerfolg selbst zu überprüfen. Über die Literaturhinweise am Ende eines jeden Studienheftes können weitere Informationen zu den Themengebieten eingeholt werden.

Einsendearbeiten

Im Rahmen Deiner Weiterbildung schreibst Du Einsendearbeiten, die von den IST-Tutor:innen korrigiert und im Online-Campus hochgeladen werden. Wir empfehlen Dir die regelmäßige Bearbeitung dieser Einsendearbeiten. Jede Einsendearbeit besteht aus mehreren Aufgaben, die sich auf verschiedene Studienhefte beziehen. Im Folgenden findest Du eine Übersicht über die Einsendearbeiten und die darin zu bearbeitenden Themengebiete:

Einsendearbeit 1 <ul style="list-style-type: none"> • BWL • VWL • Rechnungswesen 	Einsendearbeit 2 <ul style="list-style-type: none"> • Recht und Steuern I & II • Unternehmensführung 	Einsendearbeit 3 <ul style="list-style-type: none"> • Marketing • Kundenorientierung in der Gastronomie • Veranstaltungsorganisation
Einsendearbeit 4 <ul style="list-style-type: none"> • Branchenbezogenes Management • Branchenrecht 	Einsendearbeit 5 <ul style="list-style-type: none"> • Hotel- und Gastronomiemanagement • Systemgastronomie • Gemeinschaftsverpflegung/ Catering 	

Studienabschluss

Die Absolvent:innen des Fachlehrgangs erhalten vom IST-Studieninstitut eine Teilnahmebescheinigung und können darüber hinaus vor der Industrie- und Handelskammer die Prüfung zum:zur

Fachwirt:in im Gastgewerbe (IHK)

ablegen.

Wir sind für Dich da!

Während der gesamten Dauer Deiner Weiterbildung steht Dir das Team der IST-Studienberatung für Fragen zum Aufbau, zum Ablauf und zur Organisation Deines Studiengangs zur Verfügung.

Wir informieren Dich frühzeitig über die Termine Deiner Seminare und geben Dir über den Online-Campus Informationen zu den Seminarzeiten sowie der Anreise- und Übernachtungsmöglichkeiten. Bei den Seminaren stehen Dir immer persönliche Ansprechpartner:innen des IST zur Verfügung, die Dir alle Fragen rund um Deine Weiterbildung beantworten und Dir zusätzliche Informationen geben.

Für alle fachlichen Fragen zu Deinen Studienmaterialien oder Themen der einzelnen Seminare steht Dir unser Beratungsteam für den Bereich Tourismus & Hospitality zur Verfügung. Sprich uns an, wir freuen uns auf Dich. Du erreichst uns unter +49 211 86668 0 oder per E-Mail an Tourismus@ist.de

Auch im Anschluss an Dein Fernstudium kümmern wir uns weiter um Dich:

Mithilfe der IST-Jobbörse www.joborama.de kannst Du Dich kostenfrei über offene Stellen in den Branchen Hotellerie, Tourismus, Sport, Fitness und Wellness informieren oder gezielt nach einer Stelle suchen.

Unser monatlicher **Online-Newsletter**, der Dir per E-Mail zugeschickt wird, enthält aktuelle Informationen zu Entwicklungen der Branche, zu Messen und Ausstellungen sowie zu neuen IST-Angeboten. Bestelle diesen unter www.ist.de.

Über den Besuch der **IST-Aufbaumodule** haben Absolvierende 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 belegt haben und sich für ein weiteres IST-Angebot entscheiden, einen **Treue-Rabatt**.