

## CAS FH Excellence in Gastronomy 2025/26

Unterrichtszeiten: 09.00 – 12.00 Uhr und 13.00 – 16.30 Uhr

Durchführungsort: Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Datum	Thema	Lektionen	Dozent*in
Dienstag 22.04.2025	<b>Kick Off</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einführung &amp; Orientierung</li> <li>- Überblick &amp; Ablauf Studiengang</li> <li>- Vorstellung Leistungsnachweis</li> </ul>	8	Romy Beer Thomas Fahrni
Montag 05.05.2025	<b>Customer Experience Management</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Von der Unternehmensstrategie zur Customer Experience und deren Qualitätssicherung, Corporate Personality in Bezug auf die Unternehmensgruppe</li> <li>- Erwartungs- und Erlebnismanagement, Story Telling</li> <li>- Aktives Touchpoint-Management</li> </ul>	8	Peter Bauer
Montag 19.05.2025	<b>Customer Experience Management</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Überblick über die Customer Journey</li> <li>- Einblick in die Bedeutung und Erstellung der Persona, Service Blueprinting und Value Proposition Design, Business Model Canvas und serviceorientierte Geschäftsmodelle</li> </ul>	8	Peter Bauer
Montag 02.06.2025	<b>Digitalisierung und Gastronomie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Customer Simplicity, front-end simplicity vs. back-end complexity</li> <li>- Vorstellung neue Technologien, predictive behaviour</li> <li>- CX und UX in der digitalen Welt</li> <li>- Social Media</li> <li>- Datenschutz</li> <li>- Aktuelle Trends in der Digitalisierung und Nutzbarmachung für den eigenen Betrieb</li> <li>- KI, Algorithmen, Community aufbauen vgl. Alba-Pizzas Zürich</li> </ul>	8	Eyup Koç
Montag 16.06.2025	<b>Finanzielle Führung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zusammenhänge zwischen Wareneinsatz, Personalkosten und Umsatz analysieren</li> <li>- Analyse der Bedeutung von Liquidität und Zahlungsbereitschaft im Gastrobetrieb</li> <li>- Kosten- und Kennzahlenanalyse</li> <li>- Anwendung von Kennzahlen für die Steuerung des Betriebs</li> <li>- Bedeutung finanzwirtschaftl. Zusammenhänge für Betrieb und Unternehmensgruppe verstehen</li> <li>- Finanzwirtschaftliche Analyse für den Betrieb durchführen</li> </ul>	8	Heinz Meier

<p>Montag 30.06.2025</p>	<p><b>Finanzielle Führung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Finanzielle Beurteilung von geplanten Massnahmen</li> <li>- Berechnung von Rentabilität und Interpretation von branchenspezifischen Kennzahlen im Vergleich zum eigenen Betrieb</li> <li>- Bewertung und finanzielle Beurteilung von geplanten Massnahmen, Innovationen und Marketingaktivitäten</li> <li>- Betriebsübernahme</li> <li>- Kapitalbedarfsermittlung</li> </ul>	<p>8</p>	<p>Heinz Meier</p>
<p>Montag 14.07.2025</p>	<p><b>Deep Dive 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deep Dive, um den Transfer von der Theorie in die Praxis zu erarbeiten</li> <li>- Verknüpfung der vorgelagerten Module</li> <li>- Transfer in die Praxis</li> </ul>	<p>8</p>	<p>Patrick Honauer</p>
<p>Montag 25.08.2025</p>	<p><b>Food &amp; Beverage Competence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entwicklung der Gastronomie, Ernährungssysteme und ihre Auswirkungen auf Gesellschaft und Kultur verstehen</li> <li>- Food &amp; Beverage-Trend (z.B. Fermentation) in einer globalisierten Welt als Treiber lokaler Esskultur</li> <li>- Gesundheit und Ernährung</li> <li>- Strategility – Agile Strategieentwicklung</li> <li>- Business Model Canvas</li> <li>- Kreativitätstechniken- und Methoden anwenden</li> <li>- Design Thinking und Kundenbedürfnisse</li> <li>- Potenziale in der Beschaffung und Partnerschaften aus Sicht der Grossgastronomie</li> <li>- Pitching, Kommunikation, Story Telling</li> </ul>	<p>8</p>	<p>Patrick Honauer</p>
<p>Montag 01.09.2025</p>	<p><b>Sustainability Transformation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nachhaltigkeitsdefinitionen und -konzepte, Nachhaltigkeitskriterien, Hebelwirkungen</li> <li>- Ökologische, soziale und ökonomische Anforderungen und Verantwortung von Unternehmen</li> <li>- Effizienz, Konsistenz, Suffizienz auf Konzepte anwenden</li> <li>- Glaubwürdigkeitsstrategien entwickeln</li> <li>- Best Practice des Nachhaltigkeitsmanagements in der Gastronomie</li> <li>- Nachhaltigkeit in einzelnen Unternehmensbereichen anwenden: Strategie, Angebot, Beschaffung, Produktion, Marketing, Kommunikation etc.</li> </ul>	<p>8</p>	<p>Patrick Honauer</p>
<p>Dienstag 16.09.2025</p>	<p><b>Innovation Management</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einfluss der Kreativität auf innovative Prozesse zur Entwicklung von Kundenerlebnissen als Mittel zur Kundenbindung</li> <li>- Methoden zur Entwicklung kreativer Ideen</li> <li>- Ablauf des Innovationsmanagements</li> <li>- Instrumente zur Evaluierung</li> <li>- Erkennen von Trends</li> </ul>	<p>8</p>	<p>Markus Bucher</p>

Montag 29.09.2025	<b>Deep Dive 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deep Dive, um den Transfer von der Theorie in die Praxis zu erarbeiten</li> <li>- Verknüpfung der vorgelagerten Module</li> <li>- Transfer in die Praxis</li> </ul>	8	Patrick Honauer
Montag 13.10.2025	<b>Leading with Impact</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Führen und Führungsrollen am Beispiel der Gastronomie</li> <li>- Führungsstile und deren Chancen und Risiken</li> <li>- Verständnis der eigenen Führungspersönlichkeit</li> <li>- Selbstkompetenz und Selbstführung</li> <li>- Mitarbeitendenführung mit Schwerpunkt Transformale Führung und Erfolgsfaktoren</li> </ul>	8	Claudia Steger
Montag 27.10.2025	<b>Leading with Impact</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kundenorientiertes Führen und Leading with Impact</li> <li>- Veränderungsmanagement mit Fokus darauf, wie Führungskräfte Chancen im Unternehmen positiv beeinflussen können</li> <li>- Do's and Dont's im Umgang mit Widerstand</li> <li>- Einfluss von Struktur und Unternehmenskultur auf das eigene Führungsverhalten und den eigenen -Erfolg</li> </ul>	8	Claudia Steger
Montag 10.11.2025	<b>Organisation und Prozesse</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen des Prozessmanagements</li> <li>- Analyse von Organisationsstrukturen</li> <li>- Gestaltung effizienter Prozesse</li> <li>- Erfolgsfaktoren der Prozessoptimierung im Gastronomiebetrieb</li> <li>- Praktische Anwendung von Tools wie Prozessdiagrammen, Wertstromanalysen, Spaghetti-Diagrammen etc.</li> </ul>	8	Frank Berger
Montag 24.11.2025	<b>Deep Dive 3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deep Dive, um den Transfer von der Theorie in die Praxis zu erarbeiten</li> <li>- Verknüpfung der vorgelagerten Module</li> <li>- Transfer in die Praxis</li> </ul>	8	Patrick Honauer
Montag 19.01.2026	<b>Abgabe Kompetenznachweis</b>		Romy Beer
16.03.2026	<b>Abschlussstag</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rückblick CAS, Gesamt-Evaluation</li> <li>- Abschlussfeier</li> </ul>		Thomas Fahrni Romy Beer

## Kompetenznachweise: Transferprotokolle und Learning Journal

### Transferprotokolle

Abgabe	Vorgehen
Laufend vor jedem Deep Dive	Upload als PDF in den Lernraum am Samstagabend 23.59 Uhr vor den Deep Dives und mitbringen an die Deep Dives

### Learning Journal

Abgabe	Vorgehen	Rückmeldung
20.01.2026	Upload der finalen Version als PDF- und Word Datei in den Lernraum	Ca. 6 Wochen (4 Wochen für die Korrekturen und 2 Wochen für die Prüfungs- und Qualitätskommission)