GASTROSUISSE

Für Hotellerie und Restauration

G3
12

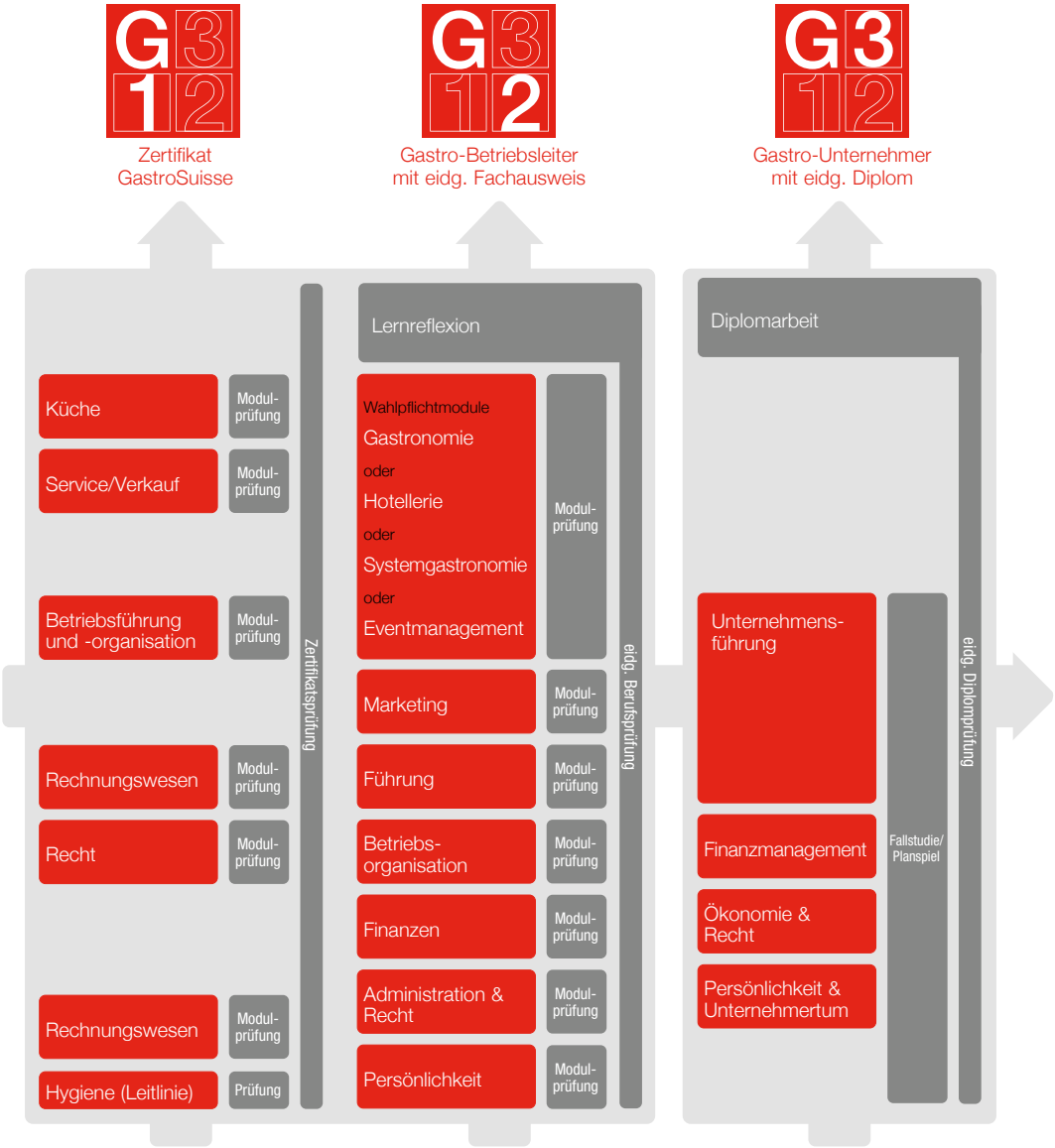
Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.

Gastro-Unternehmerseminar
mit eidg. Diplom

BUNDESBEITRÄGE
EIDGENÖSSISCHE
PRÜFUNGEN

inkl. WEITERBILDUNG-INKLUSIVE.CH

Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.



Es gibt Unternehmer und Unterlasser.

Unternehmer sind Macher, die zuerst unternehmerisch denken, dann unternehmerisch entscheiden und ihre Entscheidung(en) letztlich auch in die Tat umsetzen. Permanentes vernetztes Denken und Tun ist gefordert.

Sie entwickeln unternehmerisches Denken, reflektieren Ihre eigene Werthaltung und bauen eine nachhaltige Unternehmenskultur auf. Sie sind fähig, für sich und Ihre Unternehmung eine Vision zu formulieren oder weiter zu entwickeln, die entsprechende Unternehmenspolitik zu entwerfen oder eine bestehende erfolgreich umzusetzen und diese für die relevanten Disziplinen der Unternehmensführung auszugestalten. Während der Weiterbildung bearbeiten Sie Ihr persönliches Projekt im Rahmen einer Diplomarbeit.

Zielgruppe.

G3 richtet sich an unternehmerisch denkende Führungskräfte, die ihre Unternehmung oder ihren Verantwortungsbereich strategisch und konzeptionell weiterentwickeln wollen.

Zulassung.

Zum Seminar wird zugelassen, wer:
- einen eidgenössischen Fachausweis oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt;
- im Gastgewerbe 4 Jahre Berufserfahrung in leitender Position nachweist oder während mindestens 2 Jahren einen Gastrobetrieb geführt hat.

Struktur. Dauer. Ort.

Das Curriculum besteht aus 29 Seminartagen, Exkursionen und selbstgesteuerter Online-Lernen. Für die Diplomarbeit und andere Vor- und Nachbearbeitungsaufträge darf mit ca. 150 Lernstunden gerechnet werden. Zusätzlich werden 7 Tage für das Planspiel eingesetzt. Die Präsenztage finden alle zwei Wochen in kompakten, zweitägigen Blöcken in Zürich statt. Die Startsequenz findet extern statt.

Lerninhalte.

Persönlichkeit & Unternehmertum
- Beziehungsmanagement
- Unternehmerpersönlichkeit
- Changemanagement

Unternehmensführung
- Unternehmensführung
- Nachhaltigkeit/Corp. Social responsibility (Exkursion)
- Projektmanagement
- Innovations- und Qualitätsmanagement
- Bau, Planung, Design (Exkursionen)

Finanzmanagement (Blended Learning)
- Budget
- Bilanz und Erfolgrechnung
- Controlling
- Investitionen
- Finanzierung
- Mittel- und Geldflussplanung
- Unternehmensbewertung
- Steuerplanung

Ökonomie & Recht
- Wirtschaft, Gesellschaft
- Tourismus, Raumplanung
- Gesetzgebung, Ehe- und Erbrecht

Fallstudie mit Unternehmensplanspiel.

Im ersten Teil bearbeiten die Gruppen ein Fallbeispiel, mit Hilfe des Gastro-Management-Modells. Im zweiten Teil werden mit Hilfe eines Unternehmensplanspiels mehrere Geschäftsjahre simuliert. Das Ziel ist sämtliche relevanten Instrumente der strategischen Unternehmensführung anzuwenden, individuell auszugestalten und zu vernetzen. Am Schluss der Fallstudie präsentieren die Gruppen ihr Konzept, die Ergebnisse der einzelnen Geschäftsjahre sowie ihre Erkenntnisse. Die Fallstudie ist auch Bestandteil der Höheren Fachprüfung.

Prüfung. Höhere Fachprüfung.

Die Anforderungen richten sich nach den Lernzielen, die in der Wegleitung beschrieben sind. Die Höhere Fachprüfung umfasst folgende Prüfungsteile.

- Fallstudie/Planspiel als Gruppenarbeit, mündlich und schriftlich
- Diplomarbeit, inkl. Vertiefungsauftrag
- Präsentation des Vertiefungsauftrags
- Fachgespräch zum Vertiefungsauftrag und zur Diplomarbeit
- Schriftliche Prüfung pro Fach von jeweils 90 – 120 Minuten

Erfolgreiche Absolventen erhalten das eidg. Diplom und sind berechtigt, den geschützten Titel «dipl. Gastro-Unternehmer» zu tragen. Der Abschluss entspricht dem Niveau 7 von 8 des Nationalen Qualifikationsrahmens www.nqr-berufsbildung.ch.

Kosten.

CHF 1'460.–
Kostenanteil nach Abzug aller Vergünstigungen und Subventionen, dank L-GAV[1], Mitgliedschaft bei GastroSuisse[2] und Bundessubventionen[3].

Nicht berücksichtigt sind allfällige Verpflegungspauschalen, Einschreibegebühren und andere Kosten des Bildungszentrums.

L-GAV. Vergünstigungen. Bundessubventionen.

[1] Teilnehmende, welche zum Zeitpunkt der Anmeldung in einem Betrieb angestellt sind, der zwingend dem L-GAV Gastgewerbe unterstellt ist, profitieren von diesen grosszügigen Subventionen. Arbeitgeber erhalten pro Seminar- und Prüfungstag einen Lohnersatz. Die Subventionen sind kontingentiert.

[2] Mitglieder von GastroSuisse und deren Mitarbeitende profitieren von einem Rabatt von CHF 1000.–.

[3] Prüfungsteilnehmende mit Wohnsitz in der Schweiz, erhalten vom Bund max. 50% der anrechenbaren Vorbereitungskosten, nach Absolvierung der Abschlussprüfung, zurückerstattet, ungeachtet vom Prüfungserfolg. Weitere Informationen dazu auf www.gastrosuisse.ch

Preisangaben ohne Gewähr, Stand März 2025

Gastro. Karriere. Kompetenz.

GastroSuisse ist der grösste Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Die Gastro-Unternehmerausbildung ist das Bildungsangebot von GastroSuisse für Unternehmer und Kader aus Hotellerie und Gastronomie. Es wird zentral entwickelt, in enger Zusammenarbeit mit den Kantonalverbänden und an 16 Standorten in der ganzen Schweiz angeboten. Seit über 25 Jahren setzen wir den Massstab für die Unternehmerbildung und engagieren uns für eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Aus- und Weiterbildung.

Unsere Bildungsarbeit ist aus der Praxis für die Praxis. Über 1'500 Führungskräfte absolvieren jährlich eine der drei Stufen.

Wir sind Eduqua-zertifiziert.

EDUQUA

Schweizerisches Qualitätszertifikat für Weiterbildungsinstitutionen
Certificat suisse de qualité pour les institutions de formation continue
Certificato svizzero di qualità per istituzioni di formazione continua

Weitere Informationen.

Beim Bildungszentrum Ihrer Wahl

oder bei

GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

Telefon 044 377 50 50

E-Mail: weiterbildung@gastrosuisse.ch
Internet: www.gastrosuisse.ch
Gastro-Unternehmerausbildung