



## **Gastro-Unternehmerausbildung In drei Stufen. Berufsbegleitend.**

**Wegleitung zur Höheren Fachprüfung  
Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom**

**GastroSuisse**  
Für Hotellerie und Restauration  
Pour l'Hôtellerie et la Restauration  
Per l'Albergheria e la Ristorazione

Berufsbildung und Dienstleistungen  
Blumenfeldstrasse 20 | 8046 Zürich  
T 044 377 52 23 | F 044 377 55 92  
weiterbildung@gastrouisse.ch | www.gastrouisse.ch

## WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNGSORDNUNG

über die

### **Höhere Fachprüfung für Gastro-Unternehmerin / Gastro-Unternehmer**

11. Juni 2012

In der folgenden Wegleitung wurde zugunsten der besseren Lesbarkeit nur die männliche Sprachform verwendet. Selbstverständlich sind damit jeweils sowohl Damen als auch Herren gemeint.

## **Zweck der Wegleitung**

---

Die vorliegende Wegleitung zur Prüfungsordnung dipl. Gastro-Unternehmer beschreibt die Vorbereitung und den gesamten Prüfungsstoff ausführlich. Das Verfahren zur Erlangung des eidg. Diploms steht unter Aufsicht des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI). Die vorliegende Wegleitung wird von der Prüfungskommission erlassen und periodisch überarbeitet.

## **Berufsbild**

---

Die dipl. Gastro-Unternehmer führen eine gastgewerbliche Unternehmung nach unternehmerischen und nachhaltigen Grundsätzen der Corporate Social Responsibility. Sie sind befähigt, jede Art von gastgewerblichen Unternehmen in den Bereichen der Individual-, Gemeinschafts-, Marken-, Handels- und Systemgastronomie sowie der Beherbergung zu führen. Sie sind selbständige Unternehmer und führen den Betrieb in der Regel auf eigene Rechnung unter Einsatz ihres eigenen Kapitals.

Die dipl. Gastro-Unternehmer sind fähig

- für sich und ihr Unternehmen eine Vision zu formulieren oder weiter zu entwickeln
- die entsprechende Unternehmensstrategie zu entwerfen oder eine bestehende erfolgreich umzusetzen
- die Nachhaltigkeit im gastgewerblichen Unternehmen auf der Ebene der Produktequalität, des betrieblichen Ressourcenmanagements und des nachhaltigen Investments sicherzustellen
- und diese für alle relevanten Disziplinen der Unternehmensführung auszugestalten.

Sie entwickeln unternehmerisches Denken, reflektieren ihre eigene Werthaltung und bauen eine nachhaltige Unternehmenskultur auf. Damit positionieren sie sich klar im Markt und planen ihre Unternehmensentwicklung längerfristig. Sie entwickeln ihre Strategie, ihr Konzept und ihre Infrastruktur laufend weiter. Dabei setzen sie geeignete Managementtechniken, -methoden und -instrumente ein. Sie beobachten und gestalten ihr Wirtschaftsumfeld aktiv und können relevante Bezüge zu ihrem Unternehmen herstellen und ableiten. Sie setzen Projekte um und lösen komplexe, anspruchsvolle Aufgaben im Rahmen ihrer unternehmerischen Tätigkeit. Sie gestalten die Kontakte zu allen Anspruchsgruppen des Betriebes, seien das Gäste, Mitarbeitende, Partner oder Behörden und bauen tragfähige Beziehungen auf. Sie sind gut mit ihrem Umfeld vernetzt.

Um diesen vielfältigen und anspruchsvollen Aufgaben gerecht zu werden, entwickeln sie ihre eigenen Kompetenzen und Kenntnisse laufend weiter.

## Organisation und Zuständigkeiten

---

### Trägerschaft

GastroSuisse ist als Träger für die Vorbereitung und Durchführung dieser Prüfung zuständig, in der ganzen Schweiz.

### Prüfungskommission

Die Prüfungskommission ist verantwortlich für alle Aufgaben im Zusammenhang mit der Diplomerteilung. Sie erlässt die Wegleitung und stellt die periodische Aktualisierung sicher. Sie befindet über die Prüfungszulassung und erwahrt die Noten. Weitere Aufgaben sind in der Prüfungsordnung nachzulesen. Die Prüfungskommission setzt sich aus 7 – 9 Vertretern der Kantonalverbände, der Berufsbildungs-Kommission GastroSuisse und Vertretern der Abteilung Berufsbildung und Dienstleistungen von GastroSuisse zusammen.

### Prüfungsleitung

Die Geschäftsführung der Prüfungskommission ist dem Leiter Unternehmerausbildung übertragen. Er ist Prüfungsleiter und ist für die Ausführung der Beschlüsse der Prüfungskommission verantwortlich.

### Prüfungsexperten

Die Prüfungsexperten sind unabhängige Experten der Arbeitswelt und in Funktionen tätig, die dem Berufsbild entsprechen. Sie sind in der Regel selber Absolventen dieser Prüfung. Sie verfügen über die notwendigen Kompetenzen zu Prüfungsmethodik und –didaktik und bilden sich regelmässig weiter.

## Informationen zum Erlangen des Diploms

---

Über die Prüfungsvorbereitung macht die Prüfungsordnung keinerlei Vorschriften. Eine systematische und gründliche Bearbeitung des Prüfungsstoffes ist jedoch Voraussetzung für den erfolgreichen Prüfungsabschluss. GastroSuisse empfiehlt zur optimalen Vorbereitung den Besuch des Gastro-Betriebsleiterseminars (G2) sowie des Gastro-Unternehmerseminars (G3).

### Anmeldung

Prüfungsordnung und Anmeldeformular können bei GastroSuisse bezogen werden respektive sind im Internet unter [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch) aufgeschaltet. Die Prüfung in deutscher Sprache findet in der Regel 1x jährlich statt, bei genügend Anmeldungen auch in französischer und/oder italienischer Sprache und wird im GastroJournal ausgeschrieben.

### Terminübersicht

Im Zusammenhang mit der Höheren Fachprüfung gelten folgende Termine:

5 Monate vor der Prüfung	Ausschreibung
3.5 Monate vor der Prüfung	Anmeldeschluss
3 Monate vor der Prüfung	Zulassungsentscheid
2 Monate vor der Fallstudie / Assessment	Aufgebot für die Fallstudie /Assessment Möglichkeit für Ausstandsbegehren gegen Prüfungsexperten der Fallstudie / Assessment
6 Wochen vor der Fallstudie / Assessment	Ausstandsbegehren gegen Prüfungsexperten der Fallstudie / Assessment
2 Monate vor der mündlichen Prüfung	Einreichung der Diplomarbeit
2 Monate vor der mündlichen Prüfung	Aufgebot für die mündliche Prüfung Möglichkeit für Ausstandsbegehren gegen Prüfungsexperten der mündlichen Prüfung
6 Wochen vor der mündlichen Prüfung	Ausstandsbegehren gegen Prüfungsexperten der mündlichen Prüfung
4 Wochen vor der mündlichen Prüfung	Vertiefungsauftrag durch Experten erteilt

**Kosten**

Die Prüfungsgebühr wird durch die Prüfungskommission festgesetzt und wird vor der Prüfung bezahlt. Für Repetenten wird die Prüfungsgebühr anteilmässig berechnet. Die Rücktrittsbedingungen sind in der Prüfungsordnung geregelt.

## **Zulassungsbedingungen**

---

**Prüfung**

Zur Prüfung wird zugelassen, wer:

- a) einen eidgenössischen Fachausweis als Gastro-Betriebsleiter oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt;
- b) im Gastgewerbe 4 Jahre Berufserfahrung in leitender Position nachweist oder während 2 Jahren einen Gastrobetrieb geführt hat;

Unter Berufserfahrung im Gastgewerbe werden Praxiserfahrungen in der Individual-, Gemeinschafts-, Marken-, Handels- und Systemgastronomie sowie in der Beherbergung gezählt. Eine leitende Position hat, wer einen Betrieb oder einen Teilbereich führt, resp. regelmässig Führungsaufgaben wahrnimmt.

## Prüfung, Prüfungsteile, Dauer, Gewichtung

---

### Prüfungsteile

Die Prüfung umfasst folgende Prüfungsteile und dauert:

Prüfungsteil	Art der Prüfung	Zeit	Gewichtung
1 Fallstudie <sup>1</sup>	Gruppenarbeit schriftlich und mündlich im Assessment-Verfahren	7 Tage zu ca. 8 Stunden	1
2 Diplomarbeit			2
a) Analyse eines Betriebs	Schriftlich	Vorgängig erstellt	
b) Vertiefungsauftrag <sup>2</sup>	Schriftlich	10 Minuten	
c) Präsentation des Vertiefungsauftrags	Mündlich		
d) Fachgespräch zur Diplomarbeit	Mündlich	30 Minuten	
3 Persönlichkeit / Unternehmertum	Schriftlich	90 Minuten	1
4 Unternehmensführung	Schriftlich	120 Minuten	1
5 Finanzmanagement	Schriftlich	120 Minuten	1
6 Ökonomie&Recht	Schriftlich	90 Minuten	1
	Total Prüfungsteile 3-6	420 Minuten	

<sup>1</sup> Im Prüfungsteil 1 werden die Kandidatinnen und Kandidaten in Gruppen von 4-6 Personen eingeteilt. Während in der Gruppe ein Fallbeispiel einer Gastro-Unternehmung bearbeitet wird, beobachten und beurteilen Expertinnen und Experten mindestens zweimal pro Tag die Arbeiten. Bewertet werden Fachwissen, Methodenkompetenz, das Arbeiten in der Gruppe und die Reflexionsfähigkeit. Für jedes Gruppenmitglied ist die von der Gruppe als Ganzes erbrachte Leistung massgebend.

<sup>2</sup> Der schriftliche Vertiefungsauftrag wird nicht mit einer Positionsnote bewertet.

Jeder Prüfungsteil kann in Positionen unterteilt werden. Diese Unterteilung der einzelnen Prüfungsteile legt die Prüfungskommission fest.

### Hilfsmittel

Alle Hilfsmittel (Skripts, Bücher, persönliche Notizen, lautlose Taschenrechner, usw.) können während der Prüfung verwendet werden.

**Prüfungsteil 1: Fallstudie Gruppenarbeit im Assessment-Verfahren**

**Beschreibung** Die Kandidaten werden in Gruppen zu 4-6 Personen eingeteilt und arbeiten während der ganzen Fallstudie in dieser Gruppe zusammen. Im ersten Teil bearbeiten die Gruppen ein Fallbeispiel, mit Hilfe des Gastro-Management-Modells. Im zweiten Teil werden mit Hilfe eines Unternehmensplanspiels mehrere Geschäftsjahre gespielt. 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.

**Bewertung** Die Gruppen werden von mindestens zwei Experten, mindestens zweimal pro Tag, besucht und beobachtet. Dabei werden Fachwissen, Methodenkompetenz, das Arbeiten in der Gruppe und die Reflexionsfähigkeit, zu gleichen Teilen, beurteilt. Die Leistungen werden als Gruppenergebnis gewertet. Das Gruppenergebnis gilt als Note dieses Prüfungsteils für jedes Gruppenmitglied.

**Bewertungstabelle**

	<b>Fach- kompetenz 25%</b>	<b>Methoden- kompetenz 25%</b>	<b>Sozial- Kompetenz 25%</b>	<b>Reflexions- kompetenz 25%</b>
<b>Tag 1 Infophase</b>	Relevanz der Informationen	Quellen-Mix, Methodisches Vorgehen	Rollenaufteilung Beziehungs-/ Konflikt-Mgt Gruppenregeln	
<b>Tag 1 Analyse- phase</b>	Betrieb, Umfeld, Konkurrenz, Gast, Gesellschaft, Technologie, Umwelt	Portfolio-Analyse SWOT-Analyse	Rollenaufteilung Beziehungs-/ Konflikt-Mgt Gruppenregeln	Erkenntnis- konstruktion
<b>Tag 2 Kreativ- phase</b>		Kreativitäts- techniken	Rollenaufteilung Beziehungs-/ Konflikt-Mgt Gruppenregeln	Tragende Idee
<b>Tag 3 Konzept- phase</b>	PP's schriftl. BSC schriftl.		Rollenaufteilung Beziehungs-/ Konflikt-Mgt Gruppenregeln	
<b>Tag 4 Realisierungs phase 1. GJ</b>	Berücksichtigung Umweltfaktoren, Konsolidierung Konzept, Budget		Rollenaufteilung Beziehungs-/ Konflikt-Mgt Gruppenregeln	Budget- entscheide
<b>Tag 5 Realisierungs phase 2. GJ</b>	Massnahmen, Budgetdetails	Analytisches Arbeiten mit den Ergebnissen	Rollenaufteilung Beziehungs-/ Konflikt-Mgt Gruppenregeln	Interpretation der Ergebnisse
<b>Tag 6 Realisierungs phase 3. GJ</b>	Massnahmen, Budgetdetails	Analytisches Arbeiten mit den Ergebnissen	Rollenaufteilung Beziehungs-/ Konflikt-Mgt Gruppenregeln	Interpretation der Ergebnisse
<b>Tag 7 Schluss- präsentation</b>	Konzept- entwicklung, Ergebnisse, Erfolg	Analytisches Arbeiten mit den Ergebnissen, Präsentations- techniken	Rollenaufteilung Beziehungs-/ Konflikt-Mgt Gruppenregeln	Interpretation der Ergebnisse

**Prüfungsteil 2: Diplomarbeit**

Die Diplomarbeit beinhaltet eine schriftliche Diplomarbeit, einen Vertiefungsauftrag, die Präsentation des Vertiefungsauftrags sowie ein Fachgespräch zur Diplomarbeit. Die einzelnen Positionen gliedern sich wie folgt:

**Diplomarbeit (schriftlich)****Beschreibung**

Die Kandidaten erarbeiten eine schriftliche Diplomarbeit. Diese muss eine Analyse eines Betriebes der Gastrobranche einschliesslich Optimierungsvorschlägen und Wirtschaftlichkeitsbetrachtungen enthalten. Die Auswahl des zu analysierenden Betriebes ist den Kandidaten überlassen. Die Arbeit umfasst mind. 20 – max. 30 DIN-A4 Seiten bei einer Schriftgrösse von 12 Punkten. Die Diplomarbeit wird vorgängig erstellt und muss gemäss Terminübersicht fristgerecht eingereicht werden.

**Bewertung**

Die Diplomarbeit wird von mindestens zwei Experten bewertet. Dabei werden Fachwissen, Methodenkompetenz und Reflexionsfähigkeit bewertet, unter Berücksichtigung des Schwierigkeitsgrads der gewählten Aufgabe. Die Positionsnote zählt einfach.

**Vertiefungsauftrag (schriftlich)****Beschreibung**

Die Kandidaten erhalten auf die Diplomarbeit einen Vertiefungsauftrag. Der Vertiefungsauftrag wird von mindestens zwei Experten bestimmt und bezieht sich auf einen oder mehrere Inhalte der Diplomarbeit. Die Kandidaten bearbeiten den Vertiefungsauftrag vorgängig und bereiten eine Präsentation vor.

**Bewertung**

Siehe Präsentation

**Präsentation des Vertiefungsauftrags (mündlich)****Beschreibung**

Die Ergebnisse aus dem Vertiefungsauftrag werden mündlich vor mindestens zwei Experten präsentiert. Die Präsentation dauert 10 Min. An der Präsentation geben die Kandidaten den Prüfungsexperten je 1 Handout zur Präsentation ab.

**Bewertung**

Die Präsentation wird von mindestens zwei Experten bewertet. Dabei werden die Reflexionsfähigkeit, die Ausdrucksweise, der Einsatz von Hilfsmittel, die Verständlichkeit, das Auftreten und das Engagement während der Präsentation beurteilt. Die Positionsnote zählt einfach.

**Fachgespräch zur Diplomarbeit (mündlich)****Beschreibung**

Im Anschluss an die Präsentation des Vertiefungsauftrags wird mit dem Kandidaten ein Fachgespräch mit Vertiefungs- und Verständnisfragen zur Diplomarbeit und zum Vertiefungsauftrag geführt. Dabei soll er seine Arbeiten erläutern, Entscheide begründen, Wissen auf neue Situationen übertragen und Erkenntnisse reflektieren können. Das Fachgespräch dauert 30 Min.

**Bewertung**

Beurteilt werden zu gleichen Teilen die Fach-, Methoden-, Sozial- und Reflexionskompetenz, durch mindestens zwei Experten. Die Positionsnote zählt doppelt.

## Taxonomie der Lernziele

---

<b>Taxonomiestufe</b>	<b>Erklärung</b>	<b>Beispiele</b>
<b>1 Wissen und Verständnis</b>	<p>Der Kandidat muss den Prüfungsstoff verstehen und insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fakten nennen</li> <li>- Fachausdrücke erklären</li> <li>- Zusammenhänge erläutern</li> </ul>	<p>Nennen Sie ...            Welche Methoden kennen Sie...            Zählen Sie die wichtigsten...            Erläutern Sie ...</p>
<b>2 Anwendung</b>	<p>Der Kandidat muss das Wissen auf konkrete Situationen anwenden und Probleme in einem vorgeschulten Kontext lösen.</p> <p>Er muss insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufgaben aus einem Stoffgebiet lösen</li> <li>- Verlangte Methoden einsetzen</li> </ul>	<p>Berechnen Sie aufgrund            Zeigen Sie den Unterschied zwischen ... auf</p>
<b>3 Praxis (Analyse und Synthese)</b>	<p>Der Kandidat muss Problemstellungen analysieren und praxisgerechte Lösungsvorschläge entwickeln und beurteilen.</p> <p>Er muss insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Situationen untersuchen und die Teile zu einem Ganzen verbinden</li> <li>- Alternativen vergleichen und bewerten</li> </ul>	<p>Analysieren Sie die vorliegende Problemstellung            Stellen Sie anhand eines praktischen Beispiels die gewählten Instrumente dar            Wie interpretieren Sie diese Situation und leiten Sie die Bedeutung für Ihre Arbeit ab            Erklären Sie Ihre Schlussfolgerung und begründen Sie ausführlich</p>



## Persönlichkeit / Unternehmertum

**Kompetenz** Der Gastro-Unternehmer entwickelt unternehmerisches Denken, reflektiert seine eigenen Werthaltungen und baut eine nachhaltige Unternehmenskultur auf. Er gestaltet die Kontakte zu allen Anspruchsgruppen des Betriebes, seinen das Gäste, Mitarbeitende, Partner oder Behörden und baut tragfähige Beziehungen auf. Er entwickelt seine eigenen Kompetenzen und Kenntnisse laufend weiter.

	<b>Lernziele</b>	<b>Tax.</b>
<b>Beziehungs- Management</b>	funktionierende und tragfähige Beziehungen gegenüber seinen Anspruchsgruppen aufbauen	2
	Entsprechende Strategien in seinem beruflichen Alltag anwenden	2
	Beurteilen, was er/sie selbst zur Stärkung von Beziehungen unternehmen kann	3
<b>Unternehmer- persönlichkeit, Ethik</b>	Die Wichtigkeit von ethischen Handlungsweisen für seinen Betrieb erkennen	1
	Ethische Handlungsansprüche in allen Bereichen definieren und anwenden	2
<b>Change- Management</b>	Die 8 Schritte (J.Kotter) herleiten, die eine konstruktive und nachhaltig wirkende Veränderung herbeiführen können	2
	Strategien und Handlungen für seinen Betrieb ableiten	3

## Unternehmensführung

**Kompetenz** Der Gastro-Unternehmer formuliert für sich eine Vision oder entwickelt eine bestehende weiter, entwirft seine Unternehmensstrategie oder setzt eine bestehende erfolgreich um und gestaltet diese für alle relevanten Disziplinen der Unternehmensführung aus. Er positioniert sich damit klar im Markt und plant seine Unternehmensentwicklung längerfristig. Er setzt Projekte um und löst komplexe, anspruchsvolle Aufgaben im Rahmen seiner unternehmerischen Tätigkeit.

	<b>Lernziele</b>	<b>Tax.</b>
<b>Unternehmensführung</b>	Die Ziele und die Aufgaben der Unternehmensführung und des Managements nennen und erläutern	1
	Das Unternehmen als abhängigen Teil des wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Systems begreifen, Abhängigkeiten aufzeigen und Zusammenspiele sowie Zielkonflikte verstehen	1
	Die Bedeutung eines Leitbildes und der Unternehmenspolitik erkennen, für den eigenen Betrieb entwickeln und umsetzen	2
	Die Bedeutung gebräuchlicher Prinzipien, Instrumente, Methoden und Prozesse des Dienstleistungsmanagements (Problemlösung, Entscheidungsfindung, Durchsetzung, Kontrolle) erkennen und situationsgerecht im Praxisalltag einsetzen	2
	Im Rahmen des Gastro-Management-Modells die Einsatzmöglichkeiten der wert-, markt-, mitarbeiter- und zukunftsorientierten und somit nachhaltigen Instrumente der strategischen Unternehmensführung kennen, einsetzen und beurteilen	3
<b>Nachhaltigkeit / Corporate social responsibility</b>	Die Teilnehmenden sind sich der Rolle des Unternehmens sowie der unternehmerischen Möglichkeiten und Verantwortung bewusst.	1
	Die Teilnehmenden kennen ihre eigenen Wertvorstellungen und die Möglichkeiten und Instrumente, diese in der Unternehmung umzusetzen.	2
	Die Teilnehmenden werden sich bewusst, welche Bedeutung die individuelle Haltung als Grundlage nachhaltigen Handelns hat.	1
	Die Teilnehmenden kennen die Begriffe und Instrumente des Umweltmanagement.	1
	Die Teilnehmenden erkennen die Notwendigkeit nachhaltigen Handelns und können Visionen und Ideen im Bereich CSR entwickeln und deren Umsetzung planen.	2
	Die Teilnehmenden können branchenspezifische konkrete Massnahmen zur Verbesserung der Nachhaltigkeit umsetzen.	2
	Die Teilnehmenden kennen Beispiele von Best Practices der Branche in Bezug auf die Beschaffung nachhaltiger Produkte, Massnahmen zur Steigerung der Energie- und Wassereffizienz sowie eines entsprechenden Öko-Marketings	1
<b>Projektmanagement</b>	Die Möglichkeiten des Projektmanagements kennen, aufzeigen und im Betrieb einsetzen	2
<b>Innovations- und Qualitätsmanagement</b>	Die branchenüblichen Qualitätsmanagement-Konzepte kennen sowie deren Vor- und Nachteile erklären und sie im eigenen Betrieb einsetzen	2
<b>Bau, Planung, Design</b>	Stellenwert der Raumwirkung sowie die Merkmale der Raumgestaltung kennen	1

---

Raumlösungen beurteilen können	3
Energie- und Ressourceneffizienz steigern können	2
Erfolgsfaktoren für die Zusammenarbeit mit Baufachleuten und Behörden kennen	1

---

## Finanzmanagement

**Kompetenz** Der Gastro-Unternehmer führt eine Unternehmung in der Regel auf eigene Rechnung unter Einsatz seines eigenen Kapitals. Er weiss um die Bedeutung der finanziellen Führung, erstellt Budgets, überwacht Bilanz und Erfolgsrechnung und trifft intelligente Finanz- und Investitionsentscheide.

	<b>Lernziele</b>	<b>Tax.</b>
<b>Budget</b>	Das Umsatz- und Kostenbudget erstellen	2
	Das Unternehmen budgetkonform steuern	3
<b>Bilanz und Erfolgsrechnung</b>	Die Bilanz und die Erfolgsrechnung gesetzeskonform erstellen	2
	Die gängigen Branchenkennzahlen berechnen	2
	Die Zahlen interpretieren und die erforderlichen Massnahmen ableiten und umsetzen	3
<b>Controlling</b>	Die geeigneten Controlling-Kriterien etablieren und im periodischen Soll-Ist-Vergleich, die notwendigen Steuerungsmassnahmen ableiten und in Gang setzen	3
<b>Investitionen</b>	Die ertrags- und / oder kostenwirksamen Investitionen berechnen	2
	Nachhaltige Investitionen unter Berücksichtigung der Energie- und Ressourceneffizienz sowie Anforderungen der Fremdmittelfinanzierung berechnen	2
	Die Anlagekartei aufbauen und fortführen	2
<b>Finanzierung</b>	Die bedarfsgerechte Eigen- und Fremdfinanzierung planen und beschaffen, unter Berücksichtigung der Rechtsform	2
	Das Finanzierungspotential eines Betriebes ermitteln können	2
<b>Mittel- und Geldflussplanung</b>	Die erforderlichen Instrumente zur Kapital- und Liquiditätsplanung etablieren und damit vorausschauend planen	2
<b>Unternehmensbewertung</b>	Die relevanten Kriterien für das Banken-Rating anwenden und wissen, wie dieses langfristig verbessert werden kann	2
	Die Ertragswertberechnungen durchführen und wissen, wie die für diese Berechnung entscheidenden Kerngrössen nachhaltig positiv beeinflusst werden können	2
<b>Steuerplanung</b>	Zeitliche und sachliche Steuerbemessung sowie Rechtsformen und deren Besteuerung kennen	1
	Steuerfolgen der Auflösung oder Übertragung einer Unternehmung kennen	1
	Die Bedeutung steuerplanerischer Massnahmen und deren Auswirkungen für den eigenen Betrieb erkennen	2

## Ökonomie und Recht

**Kompetenz** Der Gastro-Unternehmer beobachtet und gestaltet sein Wirtschaftsumfeld aktiv und kann relevante Bezüge zu seinem Unternehmen herstellen und ableiten. Er ist gut in seinem Umfeld vernetzt. Er kennt die für seinen eigenen Betrieb relevanten Gesetze, Vorschriften und Regulierungen und setzt diese um.

	<b>Lernziele</b>	<b>Tax.</b>
<b>Wirtschaft, Gesellschaft</b>	Die zentralen Konzepte im Bereich Volkswirtschaftslehre (Knappheit, Güter, Produktionsfaktoren, Homo oeconomicus, einfacher und erweiterter Kreislauf, magisches Fünfeck) verstehen	1
	Die Merkmale der Konjunktur und die voraus eilenden, gleichlaufenden und nachhinkenden Konjunkturindikatoren beschreiben	1
	Die Formen und Ursachen der Arbeitslosigkeit und die Grundzüge der Arbeitslosenversicherung erklären	1
	Die Messung der Teuerung mit dem LIK und die Ursachen und Folgen der Inflation erläutern	1
	Die Möglichkeiten und Grenzen der Fiskalpolitik und deren Auswirkungen im magischen Sechseck beurteilen	3
	Die Möglichkeiten und Grenzen der Geldpolitik und deren Auswirkungen im magischen Sechseck beurteilen	3
	Die Ursachen, die Folgen und die Grenzen der Staatsverschuldung aufzeigen	1
	Die wesentlichen Herausforderungen und Probleme im Bereich der Sozialversicherungen erkennen und sinnvolle Lösungsvorschläge erläutern	3
<b>Tourismus, Raumplanung</b>	Freizeit und Tourismus in seiner volkswirtschaftlichen Bedeutung als Wirtschaftsbranche erkennen	1
	Das System Freizeit und Tourismus verstehen und seinen eigenen Betrieb darin einordnen können	2
	Zukunftstrends und Prognosen der Entwicklung von Freizeit und Tourismus angebots- und nachfrageseitig kennen und beurteilen	3
<b>Gesetzgebung Ehe- und Erbrecht</b>	Die allgemeinen Wirkungen der Ehe bezüglich Nachfolge und Güterständen kennen	1
	Die Güterstände (Errungenschaftsbeteiligung, Gütertrennung, Gütergemeinschaft) unterscheiden	3
	Die wichtigsten Rechtsprobleme bei Betriebsübernahme und Nachfolgeregelungen erkennen und Lösungsansätze erarbeiten	2
	Die gesetzliche Erbfolge (gesetzliche Erben/Pflichtteil) erläutern	1
	Bedeutung und Möglichkeiten von Ehevertrag, Testament und Erbvertrag kennen und die verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten beurteilen	3
	Ehe- und erbrechtliche Nachfolgelösungen erarbeiten	2

## **Schlussbestimmungen**

---

Diese Wegleitung ersetzt die bisherige vom Juni 2012 und tritt mit der Genehmigung der Prüfungsordnung in Kraft.

Zürich, 18. Januar 2017

Die Prüfungskommission

Massimo Suter  
Präsident der Prüfungskommission