

| | | |
|--|---------------------------------|---|
| Modulbezeichnung: | Gastronomie und Catering | |
| Modulnummer: DLBHOGUC | Semester: -- | Dauer: Minimaldauer 1 Semester |
| Modultyp: Pflicht, Wahlpflicht Zu Details beachte bitte das Curriculum des jeweiligen Studiengangs | | Regulär angeboten im: WS, SS |
| Workload: 300 h | | ECTS Punkte : 10 |
| Zugangsvoraussetzungen: keine | | Unterrichtssprache: Deutsch |
| Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomiemanagement (DLBHOGUC01) • Catering Management (DLBHOGUC02) | | Workload: Selbststudium: 180 h Selbstüberprüfung: 60 h Tutorien: 60 h |
| Kurskoordinatoren/Tutoren:: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System | | Modulverantwortliche(r): Britta Müller |
| Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Tourismusmanagement • Bachelor Eventmanagement • Bachelor Hospitality Management | | Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Unternehmerisches Hotelmanagement • Dienstleistungsmanagement • Kosten- und Leistungsrechnung • Food und Beverage Management |

Qualifikations- und Lernziele des Moduls :

Die Gastronomie befindet sich seit einigen Jahren in einem tiefgreifenden Wandel: Neue innovative und flexible Angebotsformen fordern die klassischen Restaurantbetriebe heraus. Neue innovative Marktteilnehmer in der Gastronomie drängen in den Markt, zudem wird der Wettbewerb durch erfolgreiche Ketten- und Systemgastronomiebetriebe immer stärker. Daneben kämpfen viele Gastronomiebetriebe aufgrund einer verschlechterten Kostenstruktur ums Überleben, auch fehlen bedürfnis- und marktgerechte Angebotsstrukturen. In der Hotellerie gilt der Gastronomiebereich als das zweite Standbein eines Hotelbetriebes und erbringt je nach Struktur und Ausrichtung „die andere Umsatzhälfte“. Andererseits verursacht der Gastronomiebereich jedoch auch in der Regel den größeren betriebsbedingten Kostenblock. Er besteht in der Regel aus den Bereichen Restaurant, Bar, Café, Bankettabteilung, Etagenservice, Küche, Einkauf, Wareneinsatzkontrolle, Spül- und Geschirrbereich (Stewarding), Servicebar/Kaffeeküche und eventuell Party- bzw. Cateringservice.

Die Cateringbranche wiederum befindet sich seit Jahren auf Wachstumskurs. Dabei bezeichnet Catering das professionelle Bereitstellen von Speisen und Getränken als Dienstleistung an einem beliebigen Ort. Der Leistungsumfang kann sich dabei von der Anlieferung der vorproduzierten Speisen bis hin zum Aufbau eines temporären Gastronomiebetriebs erstrecken. Formen des Caterings existieren in den Bereichen des Business-, Care-, Verkehrs-, Schul-, Hochschul-, Stadion-, Messe- und Event-Catering.

Das Modul beschäftigt sich mit den unterschiedlichen Formen und Strukturen im Gastronomie- und Cateringbereich. Dabei werden die gastronomischen Leistungssysteme erläutert sowie die organisatorischen Strukturen analysiert. Zusätzlich werden Aspekte eines integrierten Qualitätsmanagements in der Gastronomie und im Catering erläutert sowie aktuelle Trends in diesen Bereichen identifiziert und analysiert.

Nach erfolgreicher Absolvierung des Moduls werden die Studierenden in der Lage sein,

- die gastronomischen Leistungssysteme zu kennen und zu beschreiben.
- die organisatorischen Abläufe in der Gastronomie zu identifizieren und zu analysieren.
- die Facetten des Caterings zu kennen und die unterschiedlichen Cateringformen zu beschreiben.
- Hygienevorschriften im Umgang mit Lebensmitteln zu kennen.
- die technischen und logistischen Besonderheiten im Catering herauszuarbeiten.
- aktuelle Trends in Gastronomie und Catering zu analysieren und kritisch zu reflektieren.

Lehrinhalt des Moduls:

Gastronomiemanagement:

- Übersicht über Begriffe und Terminologien in der Gastronomie
- Analyse der organisatorischen Prozesse und Abläufe in der Gastronomie
- Restaurant- und Gastronomiekonzeption
- Gastronomiemanagement
- Aktuelle Trends in der Gastronomie

Catering Management:

- Historie und Begriff des Caterings
- Analyse und Überblick über die Cateringbranche
- Verschiedene Formen des Caterings
- Materialwirtschaft im Catering
- Hygienische, qualitätstechnische und sicherheitsrelevante Themen im Catering Management
- Aktuelle Trends im Catering Management

Lehrmethoden:

Siehe Kursbeschreibungen

Literatur:

Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibungen

| | | |
|--|---|--------------------------------|
| Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms : -- | Prüfungszulassungsvoraussetzung: | Abschlussprüfungen: |
| | Siehe Kursbeschreibungen | Modulklausur, 180 Min. (100 %) |

| | | |
|---|---|---|
| Kursnummer: DLBHOGUC01 | Kursname: Gastronomiemanagement | Gesamtstunden: 150 h ECTS Punkte: 5 ECTS |
| Kurstyp: Pflicht, Wahlpflicht Zu Details beachte bitte das Curriculum des jeweiligen Studiengangs Kursangebot : Kursdauer : Minimaldauer 1 Semester | | Zugangsvoraussetzungen: keine |
| Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System | | Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung |
| Beschreibung des Kurses: Die hohe Mobilität unserer Gesellschaft bewirkt, dass die Verpflegung außer Haus immer mehr an Bedeutung gewinnt. Die vielfältigen gastronomischen Anbieter lassen sich in vier Bereiche aufteilen: <ul style="list-style-type: none"> • Bedienungsgastronomie/Hotelgastronomie • Schnellserverestaurants und Imbisse • Arbeits- und Ausbildungsplatzverpflegung • Erlebnis- und Freizeitgastronomie In der Hotellerie gilt der Gastronomiebereich als ein wichtiger Bereich eines Hotelbetriebs und trägt je nach Struktur und Ausrichtung zu einem Gros des Umsatzes bei. Andererseits verursacht der Gastronomiebereich jedoch auch in der Regel den größeren betriebsbedingten Kostenblock. Er besteht in der Regel aus den Bereichen Restaurant, Bar, Café, Bankettabteilung, Etagenservice, Küche, Einkauf, Wareneinsatzkontrolle, Spül- und Geschirrbereich (Stewarding), Servicebar/Kaffeeküche und eventuell Party- bzw. Cateringservice. <p>Der Kurs befasst sich zunächst mit der Historie und den Terminologien in der Gastronomie. Anschließend werden die Leistungssysteme und die damit verbundenen Prozesse identifiziert und analysiert. Neben den organisatorischen Abläufen fließen Aspekte der Restaurantkonzeption ebenfalls in den Kursinhalt mit ein. Aufgrund der hohen Bedeutung der Kostenkontrolle im Gastronomiemanagement werden Kostenstruktur und Preisgestaltungen im Gastronomiebereich näher erläutert und analysiert. Darüber hinaus werden die unterschiedlichen Schritte der Messeorganisation beschrieben. Neben den aktuellen Trends und Herausforderungen für die Gastronomie im digitalen Zeitalter werden abschließend Aspekte der Nachhaltigkeit in der Gastronomie analysiert und kritisch reflektiert.</p> Kursziele: Nach der Teilnahme an diesem Kurs sollen die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • ein umfassendes Verständnis für die historische Entwicklung der Gastronomie besitzen. • die wichtigsten Begriffe der Gastronomie kennen. • organisatorische Abläufe in der Gastronomie kennen und anwenden können. • die unterschiedlichen Formen gastronomischer Angebote kennen. • die Kostenstrukturen in der Gastronomie kennen und eine Kalkulation inklusive Break-even-Analyse durchführen können. • die Grundsätze des Bestandsmanagements kennen und anwenden können. • die Herausforderungen und Chancen für die Gastronomie im digitalen Zeitalter identifizieren, analysieren und bewerten können. • Aspekte der Nachhaltigkeit in der Gastronomie analysieren und kritisch reflektieren | | |

können.

Lehrmethoden:

Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.

Inhalte des Kurses:

1. Historie und Terminologien in der Gastronomie

- 1.1 Die Geschichte der Gastronomie
- 1.2 Terminologien in der Gastronomie

2. Gastronomische Leistungssysteme

- 2.1 Organisatorische Strukturen in der Gastronomie
- 2.2 Formen gastronomischer Angebote
- 2.3 Bedürfnisstruktur in der Gastronomie

3. Restaurantkonzeption und -entwicklung

- 3.1 Stufen der Restaurantkonzeption und -planung
- 3.2 Restaurantdesign

4. Kostenstruktur in der Gastronomie

- 4.1 Umsatz-/Gewinnanalyse
- 4.2 Break-even-Analyse
- 4.3 Standardkosten und Preiskalkulation

5. Beschaffungs- und Bestandsmanagement

- 5.1 Einkaufs- und Beschaffungsmarketing
- 5.2 Grundsätze der Bestandskontrolle
- 5.3 Bestandsmanagement und Warenumschlag

6. Online-Herausforderungen und -Chancen für die Gastronomie

- 6.1 Soziale Medien
- 6.2 Online Ordering und Internetportale
- 6.3 Reservierungs- und Bewertungsportale

7. Nachhaltiges Restaurantmanagement

- 7.1 Lebensmittelverschwendung und Abfallpolitik
- 7.2 Energie- und Wasserverbrauch
- 7.3 Nachhaltiger Einkauf und Marketing

8. Neue Trends und Entwicklungen in der Gastronomie

- 8.1 Digitalisierung
- 8.2 Strukturwandel im Lebensmittelsektor
- 8.3 Take-away

Literatur:**Bücher:**

- Civitello, L. (2011): Cuisine and Culture: A History of Food and People. 3. Auflage, Wiley, Hoboken, (NJ). ISBN-13: 9780470403716.
- Flad, P. O. (2002): Dienstleistungsmanagement in Gastronomie und Foodservice-Industrie. Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main. ISBN-13: 9783875155013.
- Gruner, A./Freyberg, B. v./Euchner, M. (2016): Gastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden. Matthaes Verlag, Stuttgart. ISBN-13: 9783875153088.
- Henschel, U. K./Gruner, A. (2013): Hotelmanagement. 4. Auflage, Oldenbourg, München. ISBN-13: 9783486721225.
- Hinterholzer, T. (2013): Facebook, Twitter und Co. in Hotellerie und Gastronomie. Ein Handbuch für Praktiker. Springer Gabler, Wiesbaden. ISBN-13: 9783642379536.
- Köhn, C. (2012): Food & Beverage Controlling. GRIN, München. ISBN-13: 9783656123934.
- Meyer, H. (2011): Management in der Gastronomie, m. CD-ROM. Oldenbourg, München. ISBN-13: 9783486583892.
- Murano, P. (2002). Understanding Food Science and Technology. Wadsworth, Belmont (CA). ISBN-13: 9780534544867.
- Sloan, P./Legrand, W./Hindley, C. (2015). The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy. Routledge, London. ISBN-13: 9780415702553.
- Wilde, H. et al. (2010): Controlling im Food & Beverage-Management. Oldenbourg, München. ISBN-13: 9783486248395.

Zeitschriften:

- AHGZ – Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung
- Catering Management
- Food service
- FoodService Europe & Middle East
- gastrotel
- gastronomie und hotellerie
- Küche
- nomyblog – Magazin für Gastronomie und Genuss

Prüfungsleistung:

Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90

Selbstüberprüfung (in Std.): 30

Tutorien (in Std.): 30

| | | |
|---|---|---|
| Kursnummer: DLBHOGUC02 | Kursname: Catering Management | Gesamtstunden: 150 h ECTS Punkte: 5 ECTS |
| Kurstyp: Pflicht, Wahlpflicht Zu Details beachte bitte das Curriculum des jeweiligen Studiengangs Kursangebot : Kursdauer : Minimaldauer 1 Semester | | Zugangsvoraussetzungen: DLBHOGUC01 |
| Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System | | Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung |
| Beschreibung des Kurses: Der Kurs umfasst eine Reihe von sehr unterschiedlichen Arten und Formen des Cateringservice. Business-, Care-, Verkehrs-, Schul-, Hochschul-, Stadion-, Messe- und Event-Catering sind dabei wichtige Bereiche für Cateringunternehmen wie auch die Vending-Branche und das Non-Food-Catering. Neben den Grundlagen des Caterings werden ebenso wichtige Bereiche wie die der Cateringtechnologie, des Cateringrechts und des Catering Marketings erläutert und analysiert. Ein besonderer Fokus liegt dabei auch auf dem Beschaffungsaspekt, dem Qualitäts- und Hygienemanagement sowie auf den Besonderheiten des Transports und der Logistik. Neben der Entwicklung kundenorientierter Cateringkonzepte gibt der Kurs abschließend einen Ausblick auf aktuelle Trends im Bereich des Caterings. Kursziele: Nach der Teilnahme an diesem Kurs sollen die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • den Begriff Catering kennen und in den Gesamtkontext der Gastronomie einordnen können. • Ähnlichkeiten und Unterschiede der einzelnen Formen des Caterings im Hinblick auf andere Gastronomieformen identifizieren und analysieren können. • Kenntnisse über die verschiedenen spezifischen Hygienevorschriften besitzen, die notwendig sind, um Qualitätsstandards im Umgang mit Lebensmitteln zu gewährleisten. • in der Lage sein, die zusätzlichen Serviceleistungen von Cateringfirmen zu benennen. • kundenorientierte Cateringkonzepte für die unterschiedlichen Zielgruppen entwickeln können. • in der Lage sein, aktuelle Trends in der Cateringbranche zu identifizieren, zu analysieren und kritisch zu bewerten. Lehrmethoden: Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können. Inhalte des Kurses: 1. Begriff und Historie des Catering Business 1.2 Catering im Kontext der Außer-Haus-Verpflegung 1.3 Die Entwicklung der Gemeinschaftsverpflegung und des Catering Business | | |

1.4 Betreiber- und Bewirtschaftungsmodelle

1.5 Der deutsche Cateringmarkt

2. Sparten des Contract Caterings

2.1 Business Catering

2.2 Education Catering

2.3 Care Catering

2.4 Verkehrs-Catering

3. Event- und Sport-Catering

3.1 Stadion-Catering

3.2 Messe-Catering

3.3 Event-Catering

4. Materialwirtschaft im Catering

4.1 Beschaffungs- und Logistikmanagement

4.2 Zentraleinkauf

4.3 Lagerung

5. Lebensmittelhygiene: gesetzliche Grundlagen und Praxis im Catering

5.1 Gesetzliche Vorgaben

5.2 Gute Hygienepraxis (GHP)

5.3 HACCP

5.4 Spezielle Anforderungen im Catering

6. Besonderheiten im Catering

6.1 Transport

6.2 Personalwesen

6.3 Zusätzliche Serviceangebote

7. Aktuelle Trends im Catering Business

7.1 Marketing und Online-Portale

7.2 Cook & Chill

7.3 Superfoods

8. Perspektiven von Green Catering

8.1 Was ist Green Catering?

8.2 Maßnahmen und Kriterien

8.3 Perspektiven

Literatur:**Bücher:**

- Bless, T. J. (2008): Erfolgreich in der Gastronomie. Entwicklungen und Trends in der deutschen Esskultur. Diplomica, Hamburg. ISBN-13: 9783836660164.
- Hinterholzer, T. (2013): Facebook, Twitter und Co. in Hotellerie und Gastronomie. Ein Handbuch für Praktiker. Springer Gabler, Wiesbaden. ISBN-13: 9783642379536.
- Janssen, J./Lehrke, M. (2015): HACCP. Kompakt und verständlich. Ein Leitfaden zur Umsetzung von HACCP in der Lebensmittelwirtschaft. Lehrke, Hamburg. ISBN-13: 9783940513151.
- Kammerer, H./Cordes, E. (2007): Partyservice und Catering. Matthaes, Stuttgart. ISBN-13: 9783875150179.
- Kober, R. E (2007): Catering total. Die Vielfalt und die Chancen des Catering. Wagner, Gelnhausen. ISBN-13: 9783866832855.
- Sloan, P./Legrand, W./Hindley, C. (2015). The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy. Routledge, London. ISBN-13: 9780415702553.
- Steinel, M. (2008): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis. Verlag Neuer Merkur/rhw, München. ISBN-13: 9783937346458.
- Wilde, H. et al. (2010): Controlling im Food & Beverage-Management. Oldenbourg, München. ISBN-13: 9783486248395.

Zeitschriften:

- AHGZ – Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung
- Catering Inside
- Catering Management
- Eventlocations
- Food service
- gastgewerbe
- gv-Praxis
- Küche
- nomyblog – Magazin für Gastronomie und Genuss

Prüfungsleistung:

Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30