

CAS FH Excellence in Gastronomy 2024/25

Unterrichtszeiten: 09.00 – 12.15 Uhr und 13.15 – 16.30 Uhr

Durchführungsort: Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Datum	Thema	Lektionen	Dozent*in
Montag 22.04.2024	Kick Off <ul style="list-style-type: none"> - Einführung & Orientierung - Überblick & Ablauf Studiengang - Vorstellung Leistungsnachweis 	8	Romy Beer Thomas Fahrni
Montag 06.05.2024	Customer Experience Management <ul style="list-style-type: none"> - Von der Unternehmensstrategie zur Customer Experience und deren Qualitätssicherung, Corporate Personality in Bezug auf die Unternehmensgruppe - Erwartungs- und Erlebnismanagement, Story Telling - Aktives Touchpoint-Management 	8	Peter Bauer
Dienstag 21.05.2024	Customer Experience Management <ul style="list-style-type: none"> - Überblick über die Customer Journey - Einblick in die Bedeutung und Erstellung der Persona, Service Blueprinting und Value Proposition Design, Business Model Canvas und serviceorientierte Geschäftsmodelle 	8	Peter Bauer
Montag 03.06.2024	Digitalisierung und Gastronomie <ul style="list-style-type: none"> - Customer Simplicity, front-end simplicity vs. back-end complexity - Vorstellung neue Technologien, predictive behaviour - CX und UX in der digitalen Welt - Social Media - Datenschutz - Aktuelle Trends in der Digitalisierung und Nutzbarmachung für den eigenen Betrieb - KI, Algorithmen, Community aufbauen vgl. Alba-Pizzas Zürich 	8	Roger Basler
Montag 17.06.2024	Finanzielle Führung <ul style="list-style-type: none"> - Zusammenhänge zwischen Wareneinsatz, Personalkosten und Umsatz analysieren - Analyse der Bedeutung von Liquidität und Zahlungsbereitschaft im Gastrobetrieb - Kosten- und Kennzahlenanalyse - Anwendung von Kennzahlen für die Steuerung des Betriebs - Bedeutung finanzwirtschaftl. Zusammenhänge für Betrieb und Unternehmensgruppe verstehen - Finanzwirtschaftliche Analyse für den Betrieb durchführen 	8	Heinz Meier

<p>Montag 08.07.2024</p>	<p>Finanzielle Führung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Finanzielle Beurteilung von geplanten Massnahmen - Berechnung von Rentabilität und Interpretation von branchenspezifischen Kennzahlen im Vergleich zum eigenen Betrieb - Bewertung und finanzielle Beurteilung von geplanten Massnahmen, Innovationen und Marketingaktivitäten - Betriebsübernahme - Kapitalbedarfsermittlung 	<p>8</p>	<p>Heinz Meier</p>
<p>Montag 15.07.2024</p>	<p>Deep Dive 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deep Dive, um den Transfer von der Theorie in die Praxis zu erarbeiten - Verknüpfung der vorgelagerten Module - Transfer in die Praxis 	<p>8</p>	<p>Patrick Honauer</p>
<p>Montag 26.08.2024</p>	<p>Food & Beverage Competence</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entwicklung der Gastronomie, Ernährungssysteme und ihre Auswirkungen auf Gesellschaft und Kultur verstehen - Food & Beverage-Trend (z.B. Fermentation) in einer globalisierten Welt als Treiber lokaler Esskultur - Gesundheit und Ernährung - Strategility – Agile Strategieentwicklung - Business Model Canvas - Kreativitätstechniken- und Methoden anwenden - Design Thinking und Kundenbedürfnisse - Potenziale in der Beschaffung und Partnerschaften aus Sicht der Grossgastronomie - Pitching, Kommunikation, Story Telling 	<p>8</p>	<p>Patrick Honauer</p>
<p>Montag 02.09.2024</p>	<p>Sustainability Transformation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nachhaltigkeitsdefinitionen und -konzepte, Nachhaltigkeitskriterien, Hebelwirkungen - Ökologische, soziale und ökonomische Anforderungen und Verantwortung von Unternehmen - Effizienz, Konsistenz, Suffizienz auf Konzepte anwenden - Glaubwürdigkeitsstrategien entwickeln - Best Practice des Nachhaltigkeitsmanagements in der Gastronomie - Nachhaltigkeit in einzelnen Unternehmensbereichen anwenden: Strategie, Angebot, Beschaffung, Produktion, Marketing, Kommunikation etc. 	<p>8</p>	<p>Patrick Honauer</p>
<p>Dienstag 17.09.2024</p>	<p>Innovation Management</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einfluss der Kreativität auf innovative Prozesse zur Entwicklung von Kundenerlebnissen als Mittel zur Kundenbindung - Methoden zur Entwicklung kreativer Ideen - Ablauf des Innovationsmanagements - Instrumente zur Evaluierung - Erkennen von Trends 	<p>8</p>	<p>Markus Bucher</p>

Montag 30.09.2024	Deep Dive 2 <ul style="list-style-type: none"> - Deep Dive, um den Transfer von der Theorie in die Praxis zu erarbeiten - Verknüpfung der vorgelagerten Module - Transfer in die Praxis 	8	Patrick Honauer
Montag 14.10.2024	Leading with Impact <ul style="list-style-type: none"> - Führen und Führungsrollen am Beispiel der Gastronomie - Führungsstile und deren Chancen und Risiken - Verständnis der eigenen Führungspersönlichkeit - Selbstkompetenz und Selbstführung - Mitarbeitendenführung mit Schwerpunkt Transformale Führung und Erfolgsfaktoren 	8	Lucia Bonatesta
Montag 28.10.2024	Leading with Impact <ul style="list-style-type: none"> - Kundenorientiertes Führen und Leading with Impact - Veränderungsmanagement mit Fokus darauf, wie Führungskräfte Chancen im Unternehmen positiv beeinflussen können - Do's and Dont's im Umgang mit Widerstand - Einfluss von Struktur und Unternehmenskultur auf das eigene Führungsverhalten und den eigenen -Erfolg 	8	Lucia Bonatesta
Montag 11.11.2024	Organisation und Prozesse <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen des Prozessmanagements - Analyse von Organisationsstrukturen - Gestaltung effizienter Prozesse - Erfolgsfaktoren der Prozessoptimierung im Gastronomiebetrieb - Praktische Anwendung von Tools wie Prozessdiagrammen, Wertstromanalysen, Spaghetti-Diagrammen etc. 	8	Frank Berger
Montag 25.11.2024	Deep Dive 3 <ul style="list-style-type: none"> - Deep Dive, um den Transfer von der Theorie in die Praxis zu erarbeiten - Verknüpfung der vorgelagerten Module - Transfer in die Praxis 	8	Patrick Honauer
Januar 2025 20.01.2025	Abgabe Kompetenznachweis		Romy Beer
17.03.2025	Abschlussstag <ul style="list-style-type: none"> - Rückblick CAS, Gesamt-Evaluation - Abschlussfeier 		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
20.01.2025	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)