

Diplomlehrgang Hotelmanagement

Zeitgemäße Konzepte entwickeln lernen



Diplomlehrgang Hotelmanagement

Inhalte

2	Ziel
4	Nutzen
4	Zielgruppe
4	Voraussetzungen
4	Lehrgang
4	Inhalte
5	Methodik/Didaktik
5	Trainerteam
5	Lehrgangsleitung
5	Prüfung und Abschluss
6	Organisatorische Details
7	Anmeldung

Hotel- und Gastronomiewelten – faszinierend, energetisch und ein Begeisterungspotenzial für Gäste, Unternehmer/innen und Mitarbeiter gleichermaßen. Das Kompetenzprofil hinter einer funktionierenden Hotel- und Gastronomieerlebniswelt ist vielfältig und anspruchsvoll. Es reicht von analytischer, strategischer und operativer Unternehmensführung über Mitarbeiter-Management bis zu Marketing, Controlling und Erlebnis-Design!

Sie stehen vor der verantwortungsvollen Aufgabe, eine leitende Position in der Direktionsebene eines Hotel- oder Gastronomiebetriebes zu übernehmen. Sie stehen vor der Herausforderung, den weiteren Karriereschritt in einer Hotelkette als Hotelmanager anzutreten. Sie sind als erfahrener Gastronomie- oder Hotelfachexperte vor der Entscheidung, wie der Familienbetrieb weiter geführt werden soll. Für all diese Herausforderungen bietet der Lehrgang zum Hotelmanager ideale Grundlagen zum Bewältigen der anstehenden Aufgaben.

Im Rahmen des Hotelmanagement-Lehrgangs wird ein umfassendes praxisorientiertes Wissen in den genannten Bereichen vermittelt. Für Abwechslung ist dabei gesorgt. Die einzelnen Module des Lehrgangs finden in verschiedenen Seminarhotels und Locations in Österreich und Top Tourismus Destinationen statt.

Ziel

Sie erhalten mit der Ausbildung beste Chancen zur Konzern- und Direktionsebene, in der Funktion als Geschäftsführer Chief Executive Officer (CEO) oder General Manager (GM). Am Ende der Ausbildung haben Sie ein Betriebskonzept für das eigene Unternehmen erarbeitet.

Sie erwerben umfassendes praxisorientiertes Wissen auf allen Gebieten der Betriebsführung. Sie können aufgrund von Umfeldanalysen die Unternehmensvision erarbeiten, in einem Leitbild erfassen und die passende Unternehmenspolitik formulieren. Sie sind in der Lage, strategische Führungsinstrumente zur Umsetzung der Unternehmenspolitik zu entwickeln.

Sie erweitern Ihre soziale und persönliche Kompetenz in Hinblick auf Mitarbeiter- und Teamentwicklung sowie Kommunikation. Sie erhalten Einblicke in europäische Leitbetriebe. Es wird der Zugang zu Lehrgesprächen mit dem Top-Management der aktuellen Trendsetter ermöglicht (Kamingespräche). Sie erleben Erfolgsgeschichten der besten Betriebe und können die Erfolgskriterien identifizieren.



***„Die Tourismusbranche schreit förmlich nach einer neuen Generation qualifizierter Direktoren und Manager, die es versteht Teams zu bilden und zu führen, Budgets eigenverantwortlich zu verwalten, unternehmerisch zu handeln und wirtschaftliche sowie qualitative Ziele durch persönliches Engagement zu erreichen.“
Mag. Magdalena Froner, Lehrgangsleiterin***

Nutzen

- Die Teilnehmer erkennen die wirtschaftlichen Notwendigkeiten eines Gastronomie- und Hotelbetriebes.
- Die Teilnehmer sind in der Lage, Marketing-konzepte für Gastronomie und Hotellerie zu erarbeiten und Innovation zu erkennen und einzusetzen.
- Sie erhalten eigens erarbeitete Arbeitsanweisungen für die mittelfristige Führung des Gastronomie- oder Hotelbetriebes.
- Sie erhalten Instrumente zur Herleitung von betrieblichen Entscheidungen.
- Unternehmer erhalten die Fähigkeit des gesamtheitlichen, visionären und strategischen Denkens.
- Durch die methodische Vorgangsweise erkennen die Teilnehmer ihre persönliche Stärken und Schwächen. Ebenso sind die Aufarbeitung von Berufserfahrungen sowie der Erfahrungsaustausch mit Kollegen aus dem Lehrgang und mit Experten ihres Faches fixe Bestandteile der Ausbildung.
- Die Teilnehmer können selbstständig ein touristisches Unternehmen beurteilen und Führungsinstrumente implementieren. Dadurch wird das sichere Auftreten vor Stakeholdern und die Persönlichkeit gestärkt.

Zielgruppe

Der Diplomlehrgang Hotelmanagement richtet sich an:

- Unternehmer und Jungunternehmer
- Mitarbeiter des mittleren Managements mit Qualifizierungsnachweis
- Absolventen mit positivem Abschluss eines WIFI Lehrgangs, wie Food & Beverage Management, Tourismus-Marketing und -Sales Lehrgang oder ähnlichen Qualifikationen
- Gründer und Nachfolger

Voraussetzungen

- Mindestalter von 21 Jahren
- Berufserfahrung/Branchenerfahrung
- Als wichtige Voraussetzung sollte der Hotelmanager eine führungsstarke Persönlichkeit sein und sich in stellvertretender Position oder als Abteilungsleiter (Wirtschaftlicher Direktor, Küchenleiter, Serviceleiter u.a.) bereits verdient gemacht haben
- Teilnahme an einer Informationsveranstaltung Diplomlehrgang Hotelmanagement im WIFI Innsbruck

Lehrgang

Manager für Hotellerie und Gastronomie brauchen eine fundierte und dem Zeitgeist angepasste fachliche Management-Ausbildung, um zukünftig selbstständig Management- und Führungsaufgaben in einem touristischen Betrieb erfolgreich übernehmen zu können.

Der besondere Fokus muss auf vernetztem und analytischem Denken, dem Erkennen wirtschaftlicher Zusammenhänge, der Persönlichkeits- und Sozialkompetenz, Netzwerkfähigkeit und einer ausgeprägten Hands-on-Mentalität liegen.

Das Kompetenzprofil hinter einer funktionierenden Hotel- und Gastronomieerlebniswelt ist vielfältig und anspruchsvoll. Es reicht von analytischer, strategischer und operativer Unternehmensführung über Mitarbeiter-Management bis zu Marketing, Controlling und Erlebnis-Design!

Inhalte

Der Lehrplan umfasst 144 Lehreinheiten. Sie erhalten Kenntnisse in folgenden Bereichen:

Planung und Strategie

- Grundlagen zum Schreiben eines Business-Plans: Struktur
- Perspektiven und Aussagekraft
- Budgetplanung
- Strategieentwicklungsprozess
- Leitbilderarbeitung
- Unternehmenspolitik

Trends und Lifestyle-Kompetenz

- Lifestyle und Trends
- Trends & Lifestyle-Kompetenz
- Gesellschaftstrend
- Global Tourismus Trends
- Gäste- und Branchentrends
- Milieu- und Szenenstudien

Qualitätsmanagement

- HACCP, neue Hilfsmittel und Entwicklung
- ISO-Zertifizierung im Tourismus
- Qualitätslabels in Österreich
- Greenzertifizierung
- Fairtrade

Controlling

- F&B Controlling
- Hotelcontrolling
- Kennzahlen und Management-Informationssystem (MIS)
- F&B-Management im Hotel (Supply Chain Management, Optimierungsstrategien, Warenwirtschaft, Bankett-Business)

Finanzierung

- Liquiditätsplan
- Kennzahlen
- Investitionsplan
- Steuerliche Maßnahmen
- Finanzierung von Hotelprojekten
- Finanzierungsformen
- Gestaltung von Kreditverträgen
- Vorbereitung auf Bankgespräche

Architektur macht Gäste – Hotel als Erlebniswelt

- Erlebnisgestaltung, Attraktionsmanagement, Hotel-Soziologie, Inszenierungsgrundlagen
- Funktionen von Architektur im Tourismus
- Themen in der Tourismusarchitektur
- Know-how zum Einsatz von Architektur

Führung und Sozialkompetenz

- Leadership
- Persönlichkeitsentwicklung
- Verhandlungsmethoden
- Teambuilding
- Visualisieren, Präsentieren, Moderieren
- Führung und Sozialkompetenz: Leitbild, soziale Intelligenz, interne Kommunikation, Mitarbeiter-Marketing

Marketing, Sales und Vertrieb

- eVertrieb
- Neuromarketing
- Relationship Marketing
- Erarbeitung des Marketing- und Kommunikationsplans inkl. Budget
- Definierung strategischer Ziele
- Strategisches Hotel-Marketing: Mikro-/Makro-Umfeld, SWOT-Analyse, strategische Erfolgspositionen, Positionierung, Expansion, Markenaufbau
- Operatives Hotel-Marketing: Marketingplanung, strategischer Einsatz von Marketing-Instrumenten
- Online-Marketing: Websites, Blogs, Suchmaschinen-Optimierung, Social Media Net-working, digitale Reputation

Preisstrategie und Kostenmanagement

- Preisbildung
- Operatives Controlling
- Prozesskosten
- Preisstrategien, Kostenmanagement: Revenue-Management, Yield-Management, Dynamic-Pricing, Preisdifferenzierung, intelligentes Packaging

Interkulturelle Kompetenz

Umgang mit Gästen und Mitarbeitern aus den wichtigsten Quellmärkten

Kongress, Incentive, Spa, Wellness, In- & Outdooraktivitäten, Erlebnis-, Event- und System-gastronomie

Abgestimmt auf die Exkursionen (Betriebsbesichtigungen)

Exkursionen zu Topdestinationen

Kamingespräche

Methodik/Didaktik

Die Vermittlung der Lehrinhalte erfolgt durch Unterricht nach lernpädagogischen Grundlagen. Durch Exkursionen (Betriebsbesichtigungen, Führungen) und Fachgespräche erhalten die Teilnehmer einen nachhaltig praxisbezogenen Einblick für erfolgreiche Handlungskompetenz.

Trainerteam

Top-Referenten aus dem Tourismussektor bedienen die Management-Kompetenzfelder mit höchster Professionalität und Praxisbezug. Lebendiges und nachhaltiges Lehren und Lernen garantieren den Erfolg in der beruflichen Umsetzung.

Lehrgangsleitung

Mag. Magdalena Froner

Prüfung und Abschluss

Der Lehrgang wird mit einer schriftlichen und mündlichen Prüfung (Präsentation und Fragerunde) abgeschlossen. Jeder Teilnehmer muss ein eigenes Betriebskonzept erstellen.



Organisatorische Details

Informationsabende: 15.09.16, Do, 18.00

Lehrgang: 26.09.16-22.11.16, Mo-Mi, 09.00-17.00

Prüfung: 05.12.16-07.12.16, Mo, Mi, 09.00-17.00

Veranstaltungsorte: WIFI Innsbruck, Wien, Südtirol, München

Beitrag: *Lehrgang* 3.930 Euro, *Prüfung* 270 Euro

Ratenzahlung nach individueller Rücksprache möglich

Die Kosten für die Anreise zu den Veranstaltungsorten, für Unterkunft und Konsumation trägt der Lehrgangsteilnehmer.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Tirol, nachzulesen im WIFI- Kursbuch oder unter www.tirol.wifi.at/agb

Informationen zum Thema Förderungen finden Sie auf unserer Homepage unter www.tirol.wifi.at/foerderungen

Inklusivleistung

Modul Südtirol:

- 250 Euro Übernachtungskosten inklusive Frühstück, Mittagessen und Kaffeepausen für 2 Übernachtungen in einem 4S-Hotel und 3 Seminartage
- Bestellung Zimmerkontingent und Buchung für alle Teilnehmer erfolgt über das WIFI

Wichtige Hinweise

Fahrtkosten zu den Ausbildungsplätzen: Wir empfehlen, Fahrgemeinschaften zu bilden.

Logiskosten an den Ausbildungsplätzen:

- Individuelle Zimmerreservierung
- Nach Rücksprache mit den Lehrgangsteilnehmern kann das WIFI gerne bei der Zimmerreservierung behilflich sein, um eventuelle Sonderkonditionen zu nützen.

Über allfällige Essens-Einladungen seitens des WIFI werden die Teilnehmer von der Lehrgangsleitung informiert.

Die Kosten für zusätzliche individuelle Konsumation sind personenabhängig und können nicht aufgelistet werden.

Anmeldung

WIFI Tirol

Sandra Schmidt, BA
Egger-Lienz-Straße 116 | 6020 Innsbruck
t: 05 90 90 5-7319 | f: 05 90 90 5-57319
e: sandra.schmidt@wktirol.at

Ich melde mich verbindlich zum kostenlosen Informationsabend an:

☐ 15.09.16, Do, 18.00-19.30

Ich melde mich verbindlich zum Diplomlehrgang Hotelmanagement an:

- ☐ 26.09.16-22.11.16, Mo, Di, Mi, 09.00-17.00
Kursbeitrag: 3.930 Euro
Veranstaltungsort WIFI Innsbruck sowie Wien, Südtirol, München
- ☐ Ja, ich wünsche Ratenzahlung (bitte ankreuzen)

Vorname Titel

Name

geboren am in

Straße

PLZ Ort

E-Mail

Firma

Adresse

PLZ Ort

Telefon Mobiltelefon

Datum Unterschrift

Zusendung an: ☐ Privatadresse ☐ Firmenadresse

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Tirol (tirol.wifi.at/agb) werden mit Ihrer Unterschrift zur Kenntnis genommen und dadurch Bestandteil dieser Anmeldung!

Ihre Ansprechpartnerin

WIFI der Wirtschaftskammer Tirol
Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck

Sandra Schmidt, BA
t: 05 90 90 5-7319
e: sandra.schmidt@wktirol.at

Das WIFI erfüllt seit 1995 die jeweils höchsten Qualitätskriterien im Bildungsbereich.

Stand: August 2016



Um eine gute Lesbarkeit der WIFI-Informationen zu gewährleisten, wird für Berufe, Zielgruppen und Personen eine geschlechtsneutrale Form gewählt.

