

Diplomlehrgang Hotelmanagement

Zeitgemäße Konzepte entwickeln lernen



Diplomlehrgang Hotelmanagement

Die Anforderungen der Gäste haben sich verändert. Das bedingt ein völlig neues Management von Tourismusbetrieben. Der Diplomlehrgang Hotelmanagement vermittelt die erforderlichen Kompetenzen dazu.

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

Gut schlafen und satt werden? Das waren vielleicht einmal die Anforderungen an die Hotellerie und die Gastronomie vor dreißig Jahren. Heute zählen ganz andere Kriterien: Emotionen, Erlebnisse, Begeisterung. Das Niveau ist enorm gestiegen. Und damit auch die Notwendigkeit, eine entsprechende Ausbildung mitzubringen. Das Kompetenzprofil hinter einer funktionierenden Hotel- und Gastronomieerlebniswelt ist vielfältig und anspruchsvoll. Es reicht von analytischer, strategischer und operativer Unternehmensführung über Mitarbeiter-Management bis hin zu Marketing, Controlling und Erlebnis-Design.

Der WIFI-Diplomlehrgang Hotelmanagement richtet sich an alle, die vor der verantwortungsvollen Aufgabe stehen, eine leitende Position in der Direktionsebene eines Hotel- oder Gastronomiebetriebes zu übernehmen; die sich der Herausforderung stellen wollen, einen weiteren Karriereschritt in einer Hotelkette als Manager anzutreten; die als erfahrene Gastronomie- oder Hotelfachexperten die Entscheidung zu treffen haben, wie der Familienbetrieb weiter geführt werden soll. Für all diese Anforderungen stellt der Lehrgang zum Hotelmanager die ideale fachliche Grundlage dar. Im Rahmen des Lehrgangs wird 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 anderen Top Tourismus Destinationen statt.

Die Teilnehmer/innen erhalten mit der Ausbildung beste Chancen zum Aufstieg in die Konzern- und Direktionsebene, für die Funktion als Geschäftsführer, Chief Executive Officer (CEO) oder General Manager (GM). Der Lehrgang verknüpft Theorie und Praxis: Die Absolventen verfügen am Ende der Ausbildung über ein Betriebskonzept für das eigene Unternehmen, das mit der Hilfe von Experten entwickelt und optimiert wurde.

Die Teilnehmer 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. Zudem erweitern die Kursteilnehmer ihre soziale und persönliche Kompetenz in Hinblick auf Mitarbeiter- und Teamentwicklung sowie Kommunikation und erhalten Einblicke in europäische Leitbetriebe. In persönlichen Gesprächen mit dem Top-Management der aktuellen Trendsetter erfahren sie Erfolgsgeschichten der besten Betriebe aus erster Hand und können die Erfolgskriterien identifizieren und für ihre eigene Karriere nutzen. Dieser Diplomlehrgang nutzt sämtliche Möglichkeiten, die Tirol als Tourismusland Nummer 1 bietet und bündelt diese zu einem Ausbildungspaket auf höchstem Niveau.



„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, Lehrgangsheiterin

Nutzen

- Die Teilnehmer erkennen die wirtschaftlichen Notwendigkeiten eines Gastronomie- und Hotelbetriebes.
- Die Teilnehmer sind in der Lage, Marketingkonzepte 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

- Gesellschaftstrends
- Globale Tourismus Trends
- Gäste- und Branchentrends
- Milieu- und Szenenstudien

Qualitätsmanagement

- Grundlegende Strategien zur Qualität
- Service Design Workshop

Controlling

- F&B Controlling
- Hotelcontrolling
- Kennzahlen und Management-Informationssystem (MIS)

Finanzierung

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

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
- Definition 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

Vertiefungen

- Gesundheitstourismus
- MICE-Tourismus

Interkulturelle Kompetenz

Umgang mit Gästen und Mitarbeitern aus den wichtigsten Quellmärkten

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.

„Eine starke Arbeitgebermarke aufbauen, kompromisslose Mitarbeiterorientierung und die Kundenbegeisterung kommt von alleine!“

Klaus Kobjoll, Trainer

Lehrgangsführung



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 - Hybrid*

08.09.21 | Mi, 17.00-18.30 | kostenlos

22.09.21 | Mi, 17.00-18.30 | kostenlos

* **Hybrid:** Sie können entscheiden, ob Sie im WIFI am INFO-Abend teilnehmen oder sich online zuschalten.

Lehrgang

04.10.21-18.05.22 (144 LE)

Mo-Mi, 09.00-17.00

Prüfung

30.05.21, Mo, nach Zeitplan

Veranstaltungsorte

WIFI Innsbruck und ausgewählte Destinationen

Beitrag

Lehrgang 3.990 Euro | Prüfung 290 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 mit Hotel und Übernachtung

- 250 Euro Übernachtungskosten inklusive Frühstück für zwei Übernachtungen in einem 4*-Hotel und 3 Seminartage
- Bestellung Zimmerkontingent und Buchung für alle Teilnehmer erfolgt über das WIFI

Wichtige Hinweise

Zusätzliche Kosten

- 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

Yvonne Kollmann

Egger-Lienz-Straße 116 | 6020 Innsbruck

t: 05 90 90 5-7464 | f: 05 90 90 5-57464

e: yvonne.kollmann@wktiroel.at

Ich melde mich verbindlich zum Diplomlehrgang Hotelmanagement an:

- 04.10.21-18.05.22, Mo-Mi, 09.00-17.00
Kursbeitrag: 3990 Euro
Veranstaltungsort WIFI Innsbruck und ausgewählte Destinationen
- Ja, ich wünsche Ratenzahlung (bitte ankreuzen)

Ich melde mich verbindlich zur Abschlussprüfung an:

- 30.05.22, Mo, nach Zeitplan
Prüfungsbeitrag: 290 Euro

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 (www.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

Yvonne Kollmann
t: 05 90 90 5-7464
e: yvonne.kollmann@wktirol.at

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

Stand: August 2021



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

