

Lehrgang

Digitale und ökologische Transformation im Catering und in der Veranstaltungsplanung

Lehrgang

Ziel dieses Lehrgangs ist die Professionalisierung der Informationsflusses im Catering und Veranstaltungsmanagement. Der Schwerpunkt liegt in den Auswirkungen von Digitalisierung und ökologische Wende auf Events und Catering.

Mit den erworbenen Kompetenzen ist es Ihnen möglich, die nächste Stufe im Catering, die betriebliche Umstellung/Transformation des Informationsflusses vorzubereiten und mit der Ausrichtung auf Digitalisierung und Ökologie umzusetzen.

Zielgruppe

- Personen mit mehrjähriger Erfahrung im Bereich Catering und Veranstaltungsmanagement
- Mitarbeiter:innen in Führungsfunktionen und in der Unternehmensleitung
- Mitarbeiter:innen die neue Aufgaben im Bereich Information, Kommunikation, Digitalisierung bzw. Umweltmanagement übernehmen

Schulungsmodule

Modul	Seminareinheiten
1. Situationsanalyse – Workshops	15
2. Strategieentwicklung – Theoretischer Teil	10
3. Umsetzung Ökologische Konzepte	12
4. Datenbanken – Funktionen und Nutzen	4
5. Umsetzung Digitalisierung	24
6. Anwendung von Datenbanken	26
7. Projektplan zur Umsetzung von ökologischen Projekten in der Digitalisierung	18
8. Projektabschluss und Präsentation der Ergebnisse	2
Gesamt	111

Schulungsinhalte der einzelnen Module

1. Situationsanalyse - Workshops

Seminarinhalte	Seminareinheiten
Umfeld- und Betriebsanalysetools, SWOT, PESTLE	4
Analyse der Arbeitsprozesse und der innerbetrieblichen Kommunikation	6
Vision und Mission analysieren - auf Aktualität hinterfragen	3
Maßnahmen Plan zur Neuausrichtung erstellen	2
Analyse und Standortbestimmung	15

2. Strategieentwicklung – Theoretischer Teil

Seminarinhalte	Seminareinheiten
Theoretische Grundlagen zum Thema ZeroWaste und Ökologie im Catering	4
Trends im Catering und Gästeverpflegung: Themen der Gästetrends mit Digitalisierung, KI und ökologischer Messbarkeit für die Gäste	2
Strategieentwicklung zum Thema Ökologie im Catering und Veranstaltungswesen	4
Total Strategieentwicklung	10

3. Umsetzung Ökologische Konzepte

Seminarinhalte	Seminareinheiten
Strategieformulierung – Arbeitsblätter	2
Strategie formulieren und Maßnahmenplan ausarbeiten - Ökologie	2
Präsentation der Ergebnisse inkl. Vorbereitung	8
Total Ökologische Konzepte	12

4. Datenbanken – Funktionen und Nutzen

Seminarinhalte	Seminareinheiten
Funktionsweise von Datenbanken – Kosten-Nutzen-Analyse	2
Praxisbeispiele - Datenbanken in der Anwendung	2
Total Datenbanken – Funktionen und Nutzen	4

5. Umsetzung Digitalisierung

Seminarinhalte	Seminareinheiten
Schnittstellen identifizieren – Gefahren der Schnittstellen in der Kommunikation	2
Abbilden zukünftiger Kommunikationswege	6
Skillsanalyse im Unternehmen – Wer hat welche Kompetenzen? Kulturarbeit in Bezug auf Digitalisierung - Theorie	4
Adressdaten und DSGVO	2
Sortiment und Artikel, Artikelsparten definieren	2
Arrangements und Rezepturen erstellen	2
Datenblätter für Logistik und Produktion definieren	2
Entwicklung von Angebotsvorlagen	4
Total Umsetzung Digitalisierung	24

6. Anwendung von Datenbanken

Seminarinhalte	Seminareinheiten
Adressen pflegen und anlegen - Doubletten vermeiden	4
Artikel anlegen	4
Arrangements kalkulieren – Einkaufspreise verwalten	4
Sortiment und Artikel, Artikelsparten Pflegelisten für Preisgestaltung anwenden	2
Benutzerberechtigungen – Wer darf was bearbeiten?	2
Erstellen von Angeboten für Catering und Veranstaltungen	4
Erstellen von Bestellungen für Catering und Veranstaltungen	4
Erstellen von Abrechnungen – Versand von Rechnungen an Kunden	2
Total Anwendung von Datenbanken	26

7. Projektplan zur Umsetzung von ökologischen Projekten in der Digitalisierung

Seminarinhalte	Seminareinheiten
Projektmanagement - Theoretischer Teil	4
Projektplan digitalisieren - Ein Fallbeispiel erarbeiten	6
Projektcontrolling in der Praxis	6
Projektabschluss und Präsentation der Ergebnisse	2
Total Projektplan	18

8. Projektabschluss und Präsentation der Ergebnisse

Seminarinhalte	Seminareinheiten
Präsentation	2
Total Projektabschluss	2

Trainer

Herr Urs Bürki, Betriebsökonom FH

langjähriger Profi im Bereich Catering- und Veranstaltungsmanagement

Termin:

Wir bieten nach Bedarf mehrere individuelle Termine pro Jahr, die wir gerne mit Ihnen direkt abstimmen.

Kosten

Teilnahmegebühr EUR 6.100,00 pro Person exkl. 10% USt

Die Teilnahmegebühren werden in zwei Teilbeträgen verrechnet: 50% vor Beginn der Schulung, 50% nach Abschluss der Schulung (letzter Termin).

Sonstiges

Das Angebot ist 6 Wochen gültig. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB), abrufbar unter www.qua.or.at/agb.

Wir würden uns freuen, Sie in Ihrem Projekt unterstützen zu können. Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Kontakt

Dietmar Fuchs

0664 / 96 44 161

dietmar.fuchs@qua.or.at