

CAS FH Excellence in Gastronomy 2025/26

Unterrichtszeiten: 09.00 – 12.15 Uhr und 13.15 – 16.30 Uhr

Durchführungsort: Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

| Datum | Thema | Lektionen | Dozent*in |
|--|--|-----------|--|
| Dienstag 22.04.2025 Vormittag (09.00 – 12.15 Uhr) | Kick Off <ul style="list-style-type: none"> - Einführung & Orientierung - Überblick & Ablauf Studiengang - Vorstellung Leistungsnachweis | 8 | Regula Weber Patrick Honauer Thomas Fahrni |
| Montag 05.05.2025 | 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 | N.N. |
| Montag 19.05.2025 | 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 | N.N. |
| Montag 02.06.2025 | Digitales Management <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 | Eyup Koç |
| Montag 16.06.2025 | 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 - Berechnung von Rentabilität und Interpretation von branchenspezifischen Kennzahlen im Vergleich zum eigenen Betrieb | 8 | Heinz Meier |

| | | | |
|------------------------|---|---|-----------------|
| Montag 30.06.2025 | Finanzielle Führung <ul style="list-style-type: none"> - Finanzielle Beurteilung von Lohnmodellen, Arbeitszeitmodellen, Geschäftsmodellen - Bewertung und finanzielle Beurteilung von geplanten Massnahmen, Innovationen und Marketingaktivitäten | 8 | Heinz Meier |
| Montag 14.07.2025 | Deep Dive 1 <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 25.08.2025 | Food & Beverage Competence <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 | 8 | Patrick Honauer |
| Montag 01.09.2025 | Sustainability Transfomation <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. | 8 | Patrick Honauer |
| Dienstag 16.09.2025 | Innovation Management <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 | 8 | Markus Bucher |

| | | | |
|----------------------|---|---|-------------------------------|
| Montag 29.09.2025 | 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 13.10.2025 | 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 | Claudia Steger |
| Montag 27.10.2025 | 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 | Claudia Steger |
| Montag 10.11.2025 | 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 | Eyup Koç |
| Montag 24.11.2025 | 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 |
| Montag 19.01.2026 | Abgabe Kompetenznachweis | | Regula Weber |
| 16.03.2026 | Abschlusstag <ul style="list-style-type: none"> - Rückblick CAS, Gesamt-Evaluation - Abschlussfeier | | Thomas Fahrni Regula Weber |

Kompetenznachweise: Transferprotokolle und Learning Journal

Transferprotokolle

| Abgabe | Vorgehen |
|-----------------------------|--|
| Laufend vor jedem Deep Dive | Upload als PDF in den Lernraum am Mittwochabend, 23.59 Uhr vor den Deep Dives und mitbringen an die Deep Dives |

Learning Journal

| Abgabe | Vorgehen | Rückmeldung |
|------------|--|--------------|
| 20.01.2026 | Upload der finalen Version als PDF- und Word Datei in den Lernraum | Ca. 6 Wochen |