GASTROSUISSE

Kalaidos Fachhochschule Schweiz
Die Hochschule für Berufstätige.

CAS FH Excellence in Gastronomy 2027/28

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 12.04.2027 Vormittag (09.00 – 12.15 Uhr)	**Kick Off** - Einführung & Orientierung - Überblick & Ablauf Studiengang - Vorstellung Leistungsnachweis	4	Marietta Frey Patrick Honauer Thomas Fahrni
Montag 26.04.2027	**Digitales Management** - 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	8	Eyup Koç
Montag 10.05.2027	**Customer Experience Management** - Value Proposition Management - Customer Experience – Differenzierung am Markt über bewusst gestaltete Kundenerlebnisse - Die Customer Journey als Design Framework - Customer Insights - Methoden zur Erhebung der Kundenbedürfnisse + KPIs zur Messung der Kundenzufriedenheit und Loyalität	8	Gudrun Ziermann
Montag 24.05.2027	**Customer Experience Management** - Design einer Customer Journey - Vom Business-Problem zur umgesetzten Lösung - Service Blueprinting - Instrumente zur internen Transformation Customer Centricity – Von Kundenorientierung zur Kundenzentrierung	8	Gudrun Ziermann
Montag 14.06.2027	**Finanzielle Führung** - 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 28.06.2027	**Finanzielle Führung** - Finanzielle Beurteilung von Lohnmodellen, Arbeitszeitmodellen, Geschäftsmodellen - Bewertung und finanzielle Beurteilung von geplanten Massnahmen, Innovationen und Marketingaktivitäten	8	Heinz Meier
Montag 12.07.2027	**Deep Dive 1** - 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 30.08.2027	**Food & Beverage Competence** - 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, Storytelling	8	Patrick Honauer
Montag 13.09.2027	**Sustainability Transformation** - 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
Montag 27.09.2027	**Innovation Management** - 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 11.10.2027	**Deep Dive 2** - 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 25.10.2027	**Leading with Impact** - 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 08.11.2027	**Leading with Impact** - 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 22.11.2027	**Organisation und Prozesse** - 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 06.12.2027	**Deep Dive 3** - Deep Dive, um den Transfer von der Theorie in die Praxis zu erarbeiten - Verknüpfung der vorgelagerten Module - Transfer in die Praxis - Rückblick CAS, Gesamt-Evaluation	8	Patrick Honauer
Montag 17.01.2028	**Abgabe Kompetenznachweis**		
Montag 13.03.2028 17.30 – 21.00 Uhr	**Abschlusstag** - Abschlussfeier		Thomas Fahrni Marietta Frey SGG-Vorstand, Dozentinnen und Dozenten, Alumni

Kompetenznachweise: Transferprotokolle und Learning Journal

Transferprotokolle

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

Learning Journal

Abgabe	Vorgehen	Rückmeldung
17.01.2028	Upload der finalen Version als PDF- und Word Datei in den Lernraum	Ca. 6 Wochen