Gastro-Unternehmer
Gastro-Unternehmerin

Höhere Fachprüfung (HFP)

Berufsfeld 3
Gastgewerbe, Hotellerie

Tätigkeiten

Dipl. Gastro-Unternehmerinnen und Gastro-Unternehmer führen Gastronomiebetriebe. Sie erstellen Businesspläne, kümmern sich um Gäste, leiten Mitarbeitende und pflegen den Kontakt zu Partnern. Meist wirtschaften sie auf eigene Rechnung und sind für die Finanzen sowie das Marketing verantwortlich.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Betrieb leiten
- das gastronomische Angebot gestalten und sich um das Wohl der Gäste kümmern
- ein Team leiten
- Marktanalysen durchführen und Neuerungen einführen
- für die Gastronomie relevante politische, rechtliche und volkswirtschaftliche Aspekte in die Planung miteinbeziehen
- Wirtschaftsumfeld beobachten und aktiv mitgestalten
- Netzwerk pflegen

Verantwortung für die Finanzen tragen
- Preise kalkulieren, Betriebskostenrechnung erstellen, Budget erarbeiten und Finanzen planen
- Branchenkennzahlen bestimmen und berechnen

Ausbildung

Grundlage
Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 27.4.2012

Prüfungsvorbereitung
Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in Form von Modulen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind bei GastroSuisse erhältlich.

Bildungsangebote
G3 Gastro-Unternehmerseminar von GastroSuisse, Zürich

Dauer
Ca. 8 Monate, berufsbegleitend (29 Tage mit Seminarblöcken à 2-3 Tagen)

Module
- Persönlichkeit und Unternehmertum
- Ökonomie und Recht
- Finanzmanagement
- Unternehmensführung

Abschluss
Eidg. anerkannter Titel "dipl. Gastro-Unternehmer/in"

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- eidg. Fachausweis als Gastro-Betriebsleiter/in (G2 Gastro-Betriebsleiterseminar) oder gleichwertiger Abschluss

und

- mind. 4 Jahre Berufserfahrung in leitender Position im Gastgewerbe

oder

- mind. 2 Jahre einen Gastronomiebetrieb geführt

Anforderungen
- Führungseigenschaften
- hohes Verantwortungsbewusstsein
- Verhandlungsgeschick

Weiterbildung

Kurse
Angebote von höheren Fachschulen und GastroSuisse

Fachhochschule
Z. B. Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Nachdiplomstufe
Z. B. dipl. Hotelmanager/in NDS HF sowie Master of Advanced Studies (MAS) in den Bereichen Betriebswirtschaft, Marketing oder Unternehmensführung

Berufsverhältnisse

Gastro-Unternehmerinnen und Gastro-Unternehmer führen Hotellerie- oder Restaurationsbetriebe in der Individual- oder Gemeinschaftsgastronomie oder sie leiten ein Catering. Je nach Unternehmen sind die Schwerpunkte und Aufgabenbereiche unterschiedlich. Für den Erfolg ist eine permanente Auseinandersetzung mit den neuesten Entwicklungen in der Gastronomie unerlässlich. Gute Sprachkenntnisse eröffnen ihnen im In- und Ausland vielseitige Einsatzmöglichkeiten und können auch für eine angenehme Betriebskultur sorgen. Im Gastronomiebereich ist für den Erfolg viel Engagement nötig. Zudem leiten sie den Betrieb in der Regel auf eigene Rechnung unter Einsatz ihres eigenen Kapitals.

Weitere Informationen

GastroSuisse
Verband für Hotellerie und Restauration
Blumenfeldstr. 20
8046 Zürich
Telefon: +41 848 377 111
www.gastrosuisse.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

	Berufsfeld / SD
Küchenchef/in HFP	3 / 0.220.14.0
Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP	3 / 0.220.3.0
Leiter/in Restauration HFP	3 / 0.220.18.0

© 2022 berufsberatung.ch, SDBB, Bern
SDBB Vertrieb, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch