

WirtschaftlerIn (Gastgewerbe)

BERUFSBESCHREIBUNG

WirtschaftlerInnen sind für die wirtschaftliche Organisation von Küchen und Lagern gastwirtschaftlicher Betriebe zuständig. Sie kontrollieren den Materialverbrauch für die Zubereitung von Speisen, beauftragen EinkäuferInnen mit dem Einkauf der benötigten Produkte, achten auf die Verwertung von Nebenprodukten und Resten, überwachen das Servicepersonal und erstellen die Kalkulation sowie die Speise- und Getränkekarten (meist mit Hilfe der EDV). WirtschaftlerInnen arbeiten in großen Hotels oder Gastgewerbebetrieben sowie in Großküchen (z. B. in Spitälern, Kurzentren) im Team mit Fachkräften des Gastgewerbes (Köche/Köchinnen, Restaurantfachleute etc.). Sie haben Kontakt zu BerufskollegInnen und LieferantInnen.

Ausbildung

Das Ausbildungsprofil hängt vom jeweiligen Betrieb ab. Ausbildungen im Bereich des Gastgewerbes sind Voraussetzung.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Bedarf an Lebensmitteln und sonstigen Materialien gemeinsam mit dem Küchen- und Servicepersonal planen
- Materialkosten kalkulieren
- Lebensmittel und Materialien einkaufen
- die Produkte fachgerecht lagern
- Küche und Lager verwalten
- Qualität der Lebensmittel überprüfen
- Waren an einzelne Abteilungen ausgeben
- Konzepte zur Abfallvermeidung erstellen

Anforderungen

- gute körperliche Verfassung
- kaufmännisches Verständnis
- Zahlenverständnis und Rechnen
- Führungsfähigkeit (Leadership)
- Kommunikationsfähigkeit
- Kundinnen- / Kundenorientierung
- Verhandlungsgeschick
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Umweltbewusstsein
- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein
- Koordinationsfähigkeit
- Organisationsfähigkeit
- Planungsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise
- unternehmerisches Denken