Wirtschafter*in (Gastgewerbe)

BERUFSBESCHREIBUNG

Wirtschafter*innen sind für die wirtschaftliche Organisation von Küchen und Lagern gastwirtschaftlicher Betriebe zuständig. Sie kontrollieren den Materialverbrauch für die Zubereitung von Speisen, beauftragen Einkäufer*innen 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). Wirtschafter*innen 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 Berufskolleg*innen und Lieferant*innen.

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
- Kund*innenorientierung
- Verhandlungsgeschick

- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Umweltbewusstsein

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein

- Koordinationsfähigkeit
- Organisationsfähigkeit
- Planungsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise
- unternehmerisches Denken

Ausbildung

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

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft