



Systemgastronomiefachkraft (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 Jahre

Andere Bezeichnung(en): Systemgastronomiefachmann / Systemgastronomiefachfrau

English: System Catering Specialist

Berufsbeschreibung:

Systemgastronomie ist ein Sammelbegriff für Restaurants und Gastronomieketten, die ein standardisiertes Gastronomiekonzept umsetzen. D. h., dass alle Filialen der jeweiligen Restaurantkette nach demselben Prinzip funktionieren und die Tätigkeitsabläufe zentral festgelegt sind. Dabei handelt es sich meist entweder um Betriebe, die Schnellgerichte und Schnellimbisse anbieten, oder sehr große Restaurants (z. B. in Einkaufszentren). Systemgastronomiefachmänner und Systemgastronomiefachfrauen sind in allen Bereichen von systemgastronomischen Betrieben tätig und unter anderem für die Organisation zuständig. Sie nehmen die Bestellungen der Kund*innen entgegen, bereiten die Speisen zu (meist aus Halbfertigprodukten), servieren Speisen und Getränke und kassieren den Rechnungsbetrag. Sie wirken außerdem in Bereichen wie Personalplanung, Einkauf, Lagerhaltung und im Marketing mit.

Systemgastronomiefachleute arbeiten in Küchen, Büro-, Gast- und Verkaufsräumen mit Kolleg*innen aus anderen Berufen des Gastgewerbes zusammen. Sie haben laufend Kontakt mit Kund*innen und Lieferant*innen.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

In systemgastronomischen Betrieben sind Angebot und Ausstattung (Inneneinrichtung, Küchenausstattung etc.) nach einem zentralen System standardisiert. Dabei handelt es sich oft um Fast-Food-Ketten, die Halbfertigprodukte (=Convenience-Produkte) nach vorgegebenen Rezepturen zubereiten und anbieten. Kund*innen erhalten in allen Betrieben derselben Marke die gleiche Qualität und den gleichen Service. Die bekanntesten systemgastronomischen Unternehmen sind internationale Konzerne wie z. B. McDonalds oder Starbucks, die Franchising-Verträge an Kleinunternehmen weitergeben. Systemgastronomie wird aber auch in anderen gastronomischen Bereichen, vom großen Restaurant im Einkaufszentrum bis zum Bahnhofsbistro, eingesetzt. Systemgastronomiefachleute bereiten Speisen und Getränke unter Anwendung von vorgegebenen Arbeitstechniken und Rezepturen zu. Dabei bedienen sie





systemgastronomische Maschinen, Geräte und Werkzeuge. Sie geben Speisen und Getränke aus (Selbstbedienung) oder servieren sie. Sie betreuen ihre Gäste, beraten sie, bearbeiten anfallende Reklamationen und arbeiten an der Kasse.

Im Rahmen der betrieblichen Warenwirtschaft führen sie Inventuren durch und werten die Inventurergebnisse aus. Sie bestellen und beschaffen Lebensmittel, Getränken und anderen Waren aus verschiedenen Lagerstandorten, überwachen Liefertermine und Lagerhaltung und prüfen Qualität und Frische der angelieferten Lebensmittel und Zutaten. Außerdem wirken sie bei der Umsetzung und Kontrolle der betrieblichen Sauberkeits- und Hygienestandards mit.

Zu den Aufgaben von Systemgastronomiefachleuten zählen auch die Präsentation der im Gastronomiebetrieb angebotenen Produkte und die Mitarbeit bei der Vorbereitung und Durchführung von Werbeaktionen in Prospekten, Zeitschriften oder im Internet. Sie arbeiten bei der Personalplanung und -administration mit und verwalten Dateien und Verkaufstatistiken mit branchenüblicher Software.

WICHTIGE LINKS:

- ❖ Mehr Informationen zu diesem Lehrberuf:
<https://www.bic.at>
- ❖ Welcher Betrieb bildet in meinem Wunsch-Lehrberuf aus?
<https://www.wko.at/lehrbetriebsuebersicht>
- ❖ Offene Lehrstellen:
<https://www.wko.at/lehrstellen>
<https://www.industriekarriere.at>
<https://www.tourismusdrin.at/lehrbetriebe-im-tourismus/>
- ❖ Lehrlingseinkommen:
<https://www.ewaros.at/lehrlingseinkommen/>
- ❖ Weiterbildungsmöglichkeiten nach der Lehrabschlussprüfung:
www.bildungderwirtschaft.at
- ❖ Schnupperplattform:
<https://www.kaernten-schnuppert.at>

