

# 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 Getränkearten (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.

## 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
- Kund\*innenorientierung
- Verhandlungsgeschick
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Umweltbewusstsein
- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein
- Koordinationsfähigkeit
- Organisationsfähigkeit
- Planungsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise
- unternehmerisches Denken