

Fachmann/-frau für Systemgastronomie



Berufsbeschreibung

Ein Beruf, der es in sich hat! Fachleute für Systemgastronomie organisieren alle Bereiche eines Restaurants nach einem zentral festgelegten Gastronomiekonzept und achten auf die Einhaltung der vorgegebenen Standards. Kaufmännisches Wissen und praktische Dienstleistungskompetenz zeichnen diesen Beruf aus.

Fachleute für Systemgastronomie organisieren die Lagerung der Roh-, Halbfertig- und Fertigprodukte und die Zubereitung der Speisen und Getränke nach den Vorgaben der jeweiligen Zentrale. Häufig arbeiten sie mit Speisen, die zentral vorbereitet und dann an die einzelnen Gaststätten einer Kette geliefert werden. Vor Ort werden diese dann nach vorgegebenen Regeln zubereitet. Dabei muss die Einhaltung der festgelegten Qualitätsstandards und der Hygienevorschriften genau kontrolliert werden.

Fachleute für Systemgastronomie lenken Arbeitsabläufe in der Küche und im Service, führen die Bücher und kontrollieren die Kosten. Sie planen den Personaleinsatz und achten darauf, dass sich das Personal an die vorgegebenen Richtlinien hält. Weiterhin verkaufen sie Speisen und Getränke und betreuen die Gäste, von der Begrüßung über die Aufnahme der Bestellung bis hin zum Kassieren. Selbstverständlich müssen sie auch in Restaurants, die auf eine schnelle Abfertigung eingerichtet sind, freundlich und kompetent auf die Bedürfnisse und Wünsche ihrer Kunden eingehen.

Systemgastronomie kann nur erfolgreich sein, wenn sie unverwechselbar ist. Dazu muss sich eine Kette von anderen Gastronomiekonzepten eindeutig abgrenzen. Das geschieht z.B. über bestimmte Farbkonzepte, eine einheitliche und auf Anhieb wiedererkennbare Einrichtung der Lokale oder auch über die Gestaltung der Speisekarte. Um diesen Wiedererkennungswert zu erzeugen, analysieren Fachleute für Systemgastronomie das Kundenverhalten, planen Werbemaßnahmen und führen diese durch – immer in Abstimmung mit der zentralen Marketingkonzeption der Restaurantkette. Sie können schon in jungen Jahren Verantwortung, auch Personalverantwortung übernehmen.

Fachleute für Systemgastronomie arbeiten in Fast-Food- und Restaurantketten, in Betriebskantinen und Raststätten, in der Handelsgastronomie sowie im Catering für Eisenbahnen, Fluggesellschaften und Partyservice.

Anforderung

Mittlerer Bildungsabschluss oder Abitur empfohlen.

Flexibilität, Bereitschaft zu unregelmäßiger Arbeitszeit, Hygienebewusstsein, Teamfähigkeit, Selbstständigkeit, Kontaktfreude, Zuhören können, Belastbarkeit, Ausgeglichenheit, gute Ausdrucksfähigkeit, Fremdsprachenkenntnisse, gepflegte Erscheinung.

Ausbildung

3 Jahre (Industrie + Handwerk) oder (Stufenausbildung): 1 Jahr nach »Fachkraft im Gastgewerbe«; duale Ausbildung Betrieb/Berufsschule.

Entwicklungsmöglichkeiten

Teamleitung, Schichtführung, Bereichsleitung.

Assistant Manager/in, Restaurantmeister/in, Restaurant Manager/in, Fachwirt/in im Gastgewerbe; Position in Fachabteilung der Systemzentrale; Betriebswirt/in - Bachelor of Arts.