

Leiterin Gemeinschaftsgastronomie

Leiter Gemeinschaftsgastronomie

Gastronomie, Hotellerie

Leitende Gemeinschaftsgastronomie führen Gastronomiebetriebe in Heimen und Spitälern, Personalrestaurants, Universitäts- und Schulmensen. Sie sind Mitglied der Geschäftsleitung und für die Unternehmens- sowie Personalführung verantwortlich.

Aufgaben



Leitende Gemeinschaftsgastronomie repräsentieren in Heimen und Spitälern, Personalrestaurants, Universitäts- sowie Schulmensen ihr Gastronomieunternehmen. Sie sind dafür verantwortlich, dass alle Leistungen reibungslos erbracht werden und Mitarbeitende mit Ressourcen möglichst wirtschaftlich sowie umweltgerecht umgehen.

Da die Verpflegung der Gäste rasch vor sich gehen sollte, sorgen Leitende Gemeinschaftsgastronomie für wirkungsvolle Abläufe. Sie sind für den Einkauf, die Lagerbewirtschaftung und die Produktionsplanung zuständig. Die Menüauswahl richten sie auf ihr Gästesegment aus. Für die Zusammenstellung der Gerichte greifen sie vor allem auf saisonale und regionale Produkte zurück. Ein wirkungsvolles Marketingkonzept und ein attraktives Angebot stellen eine wichtige Grundlage für den Erfolg des Unternehmens dar.

Leitende Gemeinschaftsgastronomie erstellen Konzepte zur Qualitätssicherung und überwachen deren Umsetzung. Im Betrieb sorgen sie für effiziente Arbeitsabläufe zwischen den wichtigsten Schnittstellen. Sie sind zudem für die betriebliche Hygiene und Reinigungsorganisation verantwortlich.

Als Kaderleute erarbeiten Leitende Gemeinschaftsgastronomie Führungsinstrumente für Mitarbeitende und organisieren Qualifizierungsmassnahmen. Sie verhandeln und führen Korrespondenz mit Geschäftspartnern und sind gewandt im Umgang mit fremdsprachigen Angestellten.

Leitende Gemeinschaftsgastronomie sind als Mitglied der Geschäftsleitung meistens für die Unternehmensführung zuständig. Sie erstellen Budgets, Erfolgsrechnungen und Bilanzen. Ihr betriebswirtschaftliches Wissen ermöglicht ihnen, finanzielle Zusammenhänge zu erkennen und entsprechende Kontroll- und Steuerungsmassnahmen zu ergreifen.

Arbeitsumgebung

Leitende Gemeinschaftsgastronomie arbeiten in leitenden Funktionen in Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie. Als Fach- und Führungskräfte stehen ihnen vielfältige Möglichkeiten auch ausserhalb der Gastronomie offen, so zum Beispiel in der Ausbildung. Mit guten Fremdsprachenkenntnisse eröffnen sich ihnen vielseitige Einsatzmöglichkeiten im In- und Ausland. Je nach Betrieb sind die Arbeitszeiten unregelmässig.

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht. Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der Prüfungsordnung des SBFI.

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen

Höhere Fachschule

Dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management, Bachelor of Science (FH) in Betriebsökonomie

Nachdiplomstufe

Dipl. Hotelmanager/in HF (NDS), Master of Advanced Studies (MAS) in den Bereichen Betriebswirtschaft, Marketing, Unternehmensführung

Ähnliche Berufe

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

Weiterführende Links

Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78034?lang=de>