

Gastro-Unternehmer

Gastro-Unternehmerin

Gastronomie, Hotellerie

Nahrung

Marketing

Dipl. Gastro-Unternehmerinnen und Gastro-Unternehmer führen Gastronomiebetriebe. Sie erstellen Businesspläne, kümmern sich um Gäste, leiten Mitarbeitende und pflegen den Kontakt zu Partnern. Meist wirtschaften sie auf eigene Rechnung und sind für die Finanzen sowie das Marketing verantwortlich.

Aufgaben



Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Betrieb leiten

- das gastronomische Angebot gestalten und sich um das Wohl der Gäste kümmern
- ein Team leiten
- Marktanalysen durchführen und Neuerungen einführen
- für die Gastronomie relevante politische, rechtliche und volkswirtschaftliche Aspekte in die Planung miteinbeziehen
- Wirtschaftsumfeld beobachten und aktiv mitgestalten
- Netzwerk pflegen

Verantwortung für die Finanzen tragen

- Preise kalkulieren, Betriebskostenrechnung erstellen, Budget erarbeiten und Finanzen planen
- Branchenkennzahlen bestimmen und berechnen

Arbeitsumgebung

Gastro-Unternehmerinnen und Gastro-Unternehmer führen Hotellerie- oder Restaurationsbetriebe in der Individual- oder Gemeinschaftsgastronomie oder sie leiten ein Catering. Je nach Unternehmen sind die Schwerpunkte und Aufgabenbereiche unterschiedlich. Für den Erfolg ist eine permanente Auseinandersetzung mit den neuesten Entwicklungen in der Gastronomie unerlässlich. Gute Sprachkenntnisse eröffnen ihnen im In- und Ausland vielseitige Einsatzmöglichkeiten und können auch für eine angenehme Betriebskultur sorgen. Im Gastronomiebereich ist für den Erfolg viel Engagement nötig. Zudem leiten sie den Betrieb in der Regel auf eigene Rechnung unter Einsatz ihres eigenen Kapitals.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Einfallsreichtum und sich zu helfen wissen
- Kontaktfreudigkeit
- Schnelle Arbeitsweise
- Sinn für Gastfreundschaft
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit

- Stressresistenz

Interessen

- Im Team arbeiten
- Kontakt zu Menschen haben
- Mit Nahrungsmitteln arbeiten

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 höheren Fachschulen und GastroSuisse

Fachhochschule

Z. B. Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Nachdiplomstufe

Z. B. dipl. Hotelmanager/in NDS HF sowie Master of Advanced Studies (MAS) in den Bereichen Betriebswirtschaft, Marketing oder Unternehmensführung

Ähnliche Berufe

Beruf

Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP

<https://www.orientamento.ch/it/de/berufe/leiter-in-gemeinschaftsgastronomie-hfp>

Beruf

Leiter/in Restauration HFP

<https://www.orientamento.ch/it/de/berufe/leiter-in-restauration-hfp>

Beruf

Küchenchef/in HFP

<https://www.orientamento.ch/it/de/berufe/kuechenchef-in-hfp>

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.220.16.0

Weiterführende Links

Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78044?lang=de>