

Gastro-Betriebsleiter/in BP

organisieren, kommunizieren, kalkulieren, anleiten, einkaufen

Ein Restaurant oder ein kleineres Hotel führen kann man auf der ganzen Welt – sofern man über die nötigen gastronomischen, leitenden und betriebswirtschaftlichen Kenntnisse verfügt.

Gastro-Betriebsleiter und Gastro-Betriebsleiterinnen kennen diese Regeln der Kunst, auch wenn es sich um die Betriebsführung von Kantinen, Mensen oder Gastronomie-Filialen grösserer Unternehmen handelt. Dort setzen sie in erster Linie das Betriebskonzept um. Getreu den Vorgaben, kümmern sie sich um das Angebot von Getränken und Menüs, die sie den Saisons und Ernährungstrends

anpassen. Sie kommunizieren mit Lieferanten und Behörden, organisieren den Wareneinkauf, die Lagerung der Nahrungsmittel sowie ihre Bereitstellung. Rückmeldungen der Gäste beziehen sie in die Geschäftsentwicklung mit ein, zum Beispiel, wenn es um die Verkaufspreise oder um Werbe- und Kommunikationsmassnahmen geht.

Für einen reibungslosen Betriebsablauf kümmern sie sich auch um den Personaleinsatz, fördern ihre Mitarbeitenden, kümmern sich um die Sozialversicherungen, Lohnrechnungen und die Buchhaltung.



Was und wozu?

- ▶ Damit ein Restaurant gleichbleibende Umsätze machen kann, überwacht der Gastro-Betriebsleiter die Produktivität und passt je nachdem den Menüplan, Arbeitsabläufe oder den Personaleinsatz an.
- ▶ Damit die Gäste in den kälteren Jahreszeiten ein wärmendes Menü auf den Tisch bekommen, passt der Gastro-Betriebsleiter das Menü-Angebot an und nimmt auch Glühwein und neue Tees auf die Karte.
- ▶ Damit die Filiale eines grossen Gastro-Unternehmens auf den ersten Blick als solche erkennbar ist, achtet die Gastro-Betriebsleiterin darauf, dass das Betriebskonzept in jeder Hinsicht umgesetzt wird.
- ▶ Damit es in Spitzenzeiten im Esssaal eines Hotels trotz rund läuft, plant die Gastro-Betriebsleiterin die Personaleinsätze genauestens und verbessert die Vorbereitung der Tages-Menüs.

Facts

Zutritt

- Bei Prüfungsantritt:
- Berufslehre mit EFZ, anderer Abschluss auf Sekundarstufe II oder gleichwertiger Abschluss und
 - mind. 2 Jahre Berufserfahrung im Gastgewerbe in leitender Funktion sowie
 - die abgeschlossenen Grund- und Aufbaumodule.

Ausbildung

1 Jahr berufsbegleitende Kurse in Blöcken von 1–3 Tagen, dazu 100 Stunden Selbststudium und Reflexion.
Hinweis: Die Kurskosten werden teilweise vom Bund übernommen.

Sonnenseite

Es ist ein gutes Gefühl zu sehen, wenn ein Restaurant oder ein kleines Hotel voll mit zufriedenen Gästen ist und Umsatz macht. Ist das der Fall, kann man sich als Gastro-Betriebsleiter oder -Betriebsleiterin selbst auf die Schultern klopfen. Man muss einiges im Auge behalten, um dieses Ziel zu erreichen.

Schattenseite

Ein Gastro-Betrieb kann nicht immer nur spitzenmässig laufen. Manchmal kommen eine Weile lang weniger Gäste und man findet nicht sofort den Grund, woran es liegen kann. Ernährungstrends verfolgen, diese umsetzen und bewerben ist nur ein Teil dessen, was es braucht, um genügend Kundschaft zu gewinnen.

Gut zu wissen

Gastro-Betriebsleiter und -Betriebsleiterinnen sind zwar die Geschäftsführenden eines Gastro-Betriebs, was aber nicht heisst, dass sie nur nach ihrem Gusto Menü- und Getränkeideen umsetzen können. Sie müssen auch die Hygienevorschriften beachten und kontrollieren, die gastgewerblichen Gesetze kennen, sich in Betriebsführung, Marketing, Rechnungswesen und auch im Umgang mit Behörden sicher fühlen.

Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Belastbarkeit	[Progress bar: ~40%]		
Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten	[Progress bar: ~20%]		
Entscheidungsfähigkeit, Lösungsorientierung	[Progress bar: ~30%]		
Flexibilität, Kreativität	[Progress bar: ~45%]		
Fremdsprachenkenntnisse	[Progress bar: ~60%]		
Führungseigenschaften	[Progress bar: ~85%]		
Interesse an Gastronomie und Hotellerie	[Progress bar: ~95%]		
kaufmännisches Geschick, Sinn für Zahlen	[Progress bar: ~55%]		
Kommunikationsfähigkeit, Kundenorientierung	[Progress bar: ~75%]		
Organisationstalent	[Progress bar: ~65%]		

Karrierewege

