

Ausbildung zum Fachmann/-frau Systemgastronomie

Stell dir vor, du bist in einer fremden Stadt und hast plötzlich Hunger: Was steuerst du an, wenn du den schnellen Appetit stillen möchtest? Den Laden mit dem großen gelben M vielleicht! Denn egal, wo du bist, hier weißt du, was auf der Karte steht. Und damit du dich beim Hungerstillen auch in Zukunft auf gut bewährte Küche wie Burger, Pizza, Salat oder Fischbrötchen verlassen kannst, bilden viele deutsche Unternehmen in der Systemgastronomie Nachwuchskräfte aus. Systemgastronomie? Was ist das überhaupt? Bei Gastronomie geht es um Essen und Trinken, so viel ist klar. Und die wird dann eben mit System betrieben, das heißt, in jedem Restaurant und in jedem Café werden die Speisen und Getränke auf die gleiche Art zubereitet, so dass sie auch überall gleich gut schmecken. Als Fachfrau für Systemgastronomie ist es deine Aufgabe, die Abläufe zu managen, du hast also nicht nur viel Kundenkontakt, sondern ziehst auch hinter den Kulissen die Strippen.



Was macht man in der Ausbildung zum Fachmann / Fachfrau Systemgastronomie?

Was viele nicht wissen ist, dass der Schwerpunkt der Ausbildung nicht nur in der Gästebienung, sondern im kaufmännischen Bereich liegt. Bei einer Ausbildung, wirst du sogar gezielt auf eine zukünftige Position im Restaurantmanagement vorbereitet. So kannst du schon nach kurzer Zeit Verantwortung über 40 Mitarbeiter und rund 1. 800 Gäste am Tag übernehmen. Gar nicht schlecht, oder? Aber schauen wir uns den Beruf einmal im Detail an.

Die Arbeit als Fachmann für Systemgastronomie lässt sich mit einem Puzzle vergleichen, denn alle Abläufe müssen perfekt aufeinander abgestimmt sein, damit hinterher alles zusammenpasst. Ein Puzzleteil ist die Warenwirtschaft.

Du lernst, wie du die Besuchs- und Verkaufszahlen der einzelnen Produkte ermittelst und analysierst, so dass du die richtige Menge an Lebensmitteln und Zubehör vorausschauend nachbestellen kannst. Du machst also nichts anderes, als dafür zu sorgen, dass McDonald's nicht die Brötchen ausgehen und bergeweise Tomaten noch auf ihren Einsatz warten.

Sobald die Ware angekommen ist, geht sie ab ins Lager. Das Lager wäre das nächste Puzzleteil, denn in der Systemgastronomie schmeißt man nicht einfach die eingehende Ware dahin, wo gerade Platz ist. Auch hier ist es wichtig, systematisch vorzugehen. Da es in jedem gastronomischen Betrieb oft sehr schnell gehen muss, ist die Lagerorganisation sehr wichtig. Alles muss gut erreichbar und schnell zu finden sein. Wusstest du, dass McDonald's so organisiert ist, dass Kunden innerhalb von 60 Sekunden ihr Essen auf dem Teller haben? Du als Fachfrau für Systemgastronomie, darfst dir bei so einer Höchstleistung auch mal auf die Schulter klopfen.

Ein weiteres Teil in deinem Systemgastronomiepuzzle ist das Personal. Wenn du mit deiner Ausbildung fertig und z.B. Schichtleiter bist, kannst du am Einstellungs- und Einarbeitungsprozess beteiligt sein, musst auch mal Personaleinsatzpläne schreiben und überprüfen, ob auch wirklich nach den Vorgaben gearbeitet wird. Das letzte Puzzleteil ist der Betrieb, also quasi die reguläre Arbeit. In der Systemgastronomie dreht sich nicht immer alles um Fast Food sondern auch um frisch zubereitete Gerichte oder Kaffee- und Teegetränke. Im Betrieb musst du die Gäste freundlich bedienen und beraten,



kassieren, Getränke und/oder Speisen zubereiten und gleichzeitig darauf achten, dass der Gästebereich sauber und ordentlich ist. Außerdem wirst du ab und zu in die Situation kommen, Gästebeschwerden entgegen zu nehmen. Da jeder Gast wichtig ist und man nicht dem Ansehen der Firma schaden sollte, ist es hierbei besonders wichtig, freundlich zu sein und verständnisvoll auf die Beschwerde einzugehen.



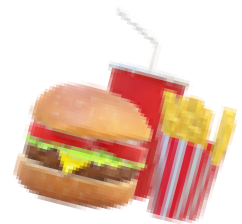
Wie läuft die Ausbildung zum Fachmann Systemgastronomie ab?

Die Ausbildung als Fachmann für Systemgastronomie ist **dual**, das bedeutet, du lernst alles Praktische im Betrieb, das Theoretische dann aber in der Berufsschule. Das, was du in der Berufsschule lernst, wendest du im Arbeitsalltag meist auch aktiv an. Der Berufsschulunterricht findet im ersten Ausbildungsjahr an der **Berufsschule III Aschaffenburg im Kompetenzzentrum für Ernährung** an bestimmten Wochentagen statt.

Du solltest Fachmann/-frau Systemgastronomie werden, wenn

...

- ✓ **es dir Spaß macht, mit vielen verschiedenen Menschen zusammen zu arbeiten.**
- ✓ **du gerne im Service arbeitest und mit einem Lächeln Kunden beraten möchtest.**
- ✓ **deine körperliche Verfassung es zulässt, dass du viel stehst und auch mal etwas trägst.**



Quelle: <https://www.ausbildung.de/berufe/fachmann-systemgastronomie/>

