

Food Designer*in

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/2648>

Berufsbeschreibung

Food Designer*innen entwerfen neue Lebensmittel, Gerichte, Verpackungen, Geschirr- und Kochelemente sowie gesamte Gastronomiekonzepte.

Als Designer*innen befassen sie sich entweder mit einzelnen Aspekten des Produktes oder mit dem gesamten Konzept. Dafür erstellen sie Entwürfe und fertigen Skizzen an, bestimmen Materialien und Lebensmittel, legen die Produktion- und Herstellungsprozesse fest und erstellen Ablauf-, Zeit und Budgetpläne.

Food Designer*innen benötigen ein hohes Maß an Kreativität und Kundenorientierung und arbeiten für die Gastronomie-, Event- und Tourismusbranche oder als Entwickler*innen in der Lebensmittelindustrie.

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- Auge-Hand-Koordination
- Farbsehen
- Fingerfertigkeit
- guter Geschmackssinn
- gutes Sehvermögen

Fachkompetenz:

- Datensicherheit und Datenschutz
- Ernährungskompetenz
- Gefühl für Farben und Formen
- gestalterische Fähigkeit
- Kochen können
- Kunstverständnis

Sozialkompetenz:

- Argumentationsfähigkeit / Überzeugungsfähigkeit
- Aufgeschlossenheit
- Einfühlungsvermögen
- Kommunikationsfähigkeit

- Kompromissbereitschaft
- Kritikfähigkeit
- Kund*innenorientierung

Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit
- Begeisterungsfähigkeit
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Gesundheitsbewusstsein
- Selbstvertrauen / Selbstbewusstsein

Weitere Anforderungen:

- Hygienebewusstsein
- Mobilität (wechselnde Arbeitsorte)

Methodenkompetenz:

- interdisziplinäres Denken
- Kreativität
- Planungsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit

Tätigkeiten und Aufgaben

- Kund*innenwünsche und Anliegen bestimmen
- gegebenenfalls Begehungen und Dokumentation von Räumlichkeiten vornehmen
- Entwürfe und Skizzen anfertigen, Designkonzepte erstellen
- Materialien, gesetzliche Vorgaben und Hygienevorschriften recherchieren
- Angebot, Produktions- und Zeitplan erstellen
- Materialien besorgen und Prototypen fertigen
- Designkonzept bzw. Prototypen auf Durchführbarkeit, Funktionsfähigkeit und Qualität testen

- Design präsentieren und gegebenenfalls Änderungswünsche umsetzen
- mit Spezialist*innen der Fertigung bzw. mit Gastronomie-Personal Detailpläne durchgehen, Materialien besprechen, Abläufe fixieren
- Fertigungspläne bzw. Rezepte, Materiallisten und Budgetpläne erstellen
- die Umsetzung des/der Designs überwachen und dokumentieren