

Food DesignerIn

BERUFSBESCHREIBUNG

Food DesignerInnen entwerfen neue Lebensmittel, Gerichte, Verpackungen, Geschirr- und Kochelemente sowie gesamte Gastronomiekonzepte.

Als DesignerInnen 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 DesignerInnen benötigen ein hohes Maß an Kreativität und Kundenorientierung und arbeiten für die Gastronomie-, Event- und Tourismusbranche oder als EntwicklerInnen in der Lebensmittelindustrie.

Ausbildung

Für den Beruf Food DesignerIn gibt es in Österreich nur ein Ausbildungsangebot an der New Design University. Andere Ausbildungen im Bereich Design sind eine gute Grundlage für diesen Beruf. Je nach Tätigkeitsbereich sind außerdem Kenntnisse in den Bereichen Lebensmitteltechnik, Lebensmittelkunde bzw. Kochen sowie den Abläufen in der Gastronomie empfehlenswert.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- KundInnenwünsche 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 SpezialistInnen 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

Anforderungen

- Auge-Hand-Koordination
- Farbsehen
- Fingerfertigkeit
- guter Geschmackssinn
- gutes Sehvermögen
- Datensicherheit und Datenschutz
- Ernährungskompetenz
- Gefühl für Farben und Formen
- gestalterische Fähigkeit
- Kochen können
- Kunstverständnis
- Argumentationsfähigkeit / Überzeugungs-fähigkeit
- Aufgeschlossenheit
- Einfühlungsvermögen
- Kommunikationsfähigkeit
- Kompromissbereitschaft
- Kritikfähigkeit
- Kundinnen- / Kundenorientierung
- Aufmerksamkeit
- Begeisterungsfähigkeit
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungs-fähigkeit
- Gesundheitsbewusstsein
- Selbstvertrauen / Selbstbewusstsein
- Hygienebewusstsein
- Mobilität (wechselnde Arbeitsorte)
- interdisziplinäres Denken
- Kreativität
- Planungsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit