







# Food Designer\*in

### **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-, Eventund Tourismusbranche oder als Entwickler\*innen in der Lebensmittelindustrie.

## Kund\*innenwünsche und Anliegen bestimmen

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- 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
- Fertigungspläne bzw. Rezepte, Materiallisten und Budgetpläne erstellen
- die Umsetzung des/der Designs überwachen und dokumentieren

### **Anforderungen**

- Auge-Hand-Koordination
- Farbsehen
- Fingerfertigkeit
- guter Geschmackssinn
- Datensicherheit und Datenschutz
- Ernährungskompetenz
- Gefühl für Farben und Formen
- gestalterische Fähigkeit
- Kochen können
- Kunstverständnis
- Argumentationsfähigkeit / Überzeugungsfähigkeit
- Aufgeschlossenheit
- Einfühlungsvermögen
- Kommunikationsfähigkeit
- Kompromissbereitschaft
- Kritikfähigkeit
- Kund\*innenorientierung
- Aufmerksamkeit
- Begeisterungsfähigkeit
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Gesundheitsbewusstsein
- Selbstvertrauen / Selbstbewusstsein
- Hygienebewusstsein
- Mobilität (wechselnde Arbeitsorte)
- interdisziplinäres Denken
- Kreativität
- Planungsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit



Für den Beruf Food Designer\*in 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.





