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 Produktions- 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.

Ausbildung

Für den Beruf Food Designer*in gibt es in Österreich ein spezialisiertes 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

- 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

Anforderungen

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

- Anwendung generativer KI und von KI-Assistenzsystemen
- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- Datensicherheit und Datenschutz
- Ernährungskompetenz
- Gefühl für Farben und Formen
- gestalterische Fähigkeit
- Kochen können
- Kunstverständnis
- wirtschaftliches Verständnis

- 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

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft