

Das Berufslexikon ist ein Online-Informationstool des AMS und bietet umfassende Berufsinformationen zu fast 1.800 Berufen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.berufslexikon.at zu Berufsanforderungen, Beschäftigungsperspektiven und Einstiegsgehältern sowie zu Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Küchengehilfin Küchengehilfe

INHALT

Tätigkeitsmerkmale.....	1
Anforderungen.....	1
Beschäftigungsmöglichkeiten.....	1
Aussichten.....	2
Ausbildung.....	2
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt.....	2
Impressum.....	2

TÄTIGKEITSMERKMALE

KüchengehilfInnen reinigen Betriebs- und Großküchen, waschen Küchengeräte und bedienen Geschirrspülmaschinen. Sie übernehmen auch vorbereitende Arbeiten, wie z.B. Erdäpfel schälen oder Gemüse waschen und schneiden. Unter Anleitung stellen sie auch Marinaden, Saucen oder Suppen her. Ebenso führen sie verschiedene Arbeiten im Lager durch und schlichten Lebensmittel und Getränke ein. Sie halten den Verbrauch fest und bestellen die Ware entsprechend nach.

ANFORDERUNGEN

- Bereitschaft am Wochenende zu arbeiten
- Bereitschaft in den Abendstunden zu arbeiten
- Fingerfertigkeit
- Freude am Kochen
- Kommunikationsfähigkeit
- Organisationstalent
- Serviceorientierung
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Beschäftigungsmöglichkeiten bieten z.B.:

- Gastronomie- und Hotelbetriebe

- Kantinen, Betriebsküchen, Mensen

AUSSICHTEN

Das kulinarische Angebot in Österreich ist äußerst vielfältig – von traditioneller Küche und Kaffeehauskultur über trendige internationale Lokale bis zur gehobenen Gourmet-Gastronomie. Trotz stabiler Gästezahlen stehen viele Betriebe aufgrund gestiegener Lebensmittelpreise und Energiekosten unter wirtschaftlichem Druck. Immer mehr GastronomInnen setzen daher auf modernde Konzepte und regionale Produkte, um dem zunehmenden Bewusstsein für Nachhaltigkeit gerecht zu werden und gleichzeitig konkurrenzfähig zu sein. Zur Steigerung der Effizienz werden digitale Reservierungs- und Bestellsysteme dabei zum notwendigen Standard. Aufgrund des starken Personalbedarfs sind die Berufsaussichten in allen Bereichen der Gastronomie sehr gut.

Küchengehilfinnen tragen dazu bei, dass Abläufe in Küchen von Gastronomiebetrieben reibungslos funktionieren. Als Anlern- und Hilfsberuf bietet diese Tätigkeit berufliche Einstiegsmöglichkeiten in die Gastronomie für Menschen ohne abgeschlossene Erstausbildung, QuereinsteigerInnen sowie Zugewanderte mit (noch) geringen Deutschkenntnissen.

Unter dem folgenden Link gelangen Sie zum AMS-JobBarometer. Dort finden Sie weiterführende Informationen zu den Arbeitsmarktaussichten für das Berufsbündel "Küchenhilfskraft (m/w)", dem der Beruf "Küchengehilfe/-gehilfin" zugeordnet ist, wie z.B. Informationen zu Trends, Anzahl der Inserate oder häufig nachgefragten Kompetenzen:

[AMS-JobBarometer](#)

AUSBILDUNG

Es gibt keine gesetzlich geregelte Ausbildung für diesen Beruf. Benötigte Kenntnisse und Fertigkeiten werden betriebsintern vermittelt.

DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 2.020,- bis k.A. *

* Die Gehaltsangaben entsprechen den Bruttogehältern bzw. Bruttolöhnen beim Berufseinstieg. Achtung: meist beziehen sich die Angaben jedoch auf ein Berufsbündel und nicht nur auf den einen gesuchten Beruf. Datengrundlage sind die entsprechenden Mindestgehälter in den Kollektivverträgen (Stand: 2025). Eine Übersicht über alle Einstiegsgehälter finden Sie unter www.gehaltskompass.at. Mindestgehalt für BerufseinsteigerInnen lt. typisch anwendbaren Kollektivverträgen. Die aktuellen kollektivvertraglichen **Lohn- und Gehaltstafeln** finden Sie in den **Kollektivvertrags-Datenbanken** des **Österreichischen Gewerkschaftsbundes (ÖGB)** (<http://www.kollektivvertrag.at>) und der **Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ)** (<http://www.wko.at/service/kollektivvertraege.html>).

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:

Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 11.06.26

Die aktuelle Fassung der Berufsinformationen ist im Internet unter www.berufslexikon.at verfügbar!