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.

Fachkraft für vegetarische Kulinarik (m/w)

Lehrzeit: 3 Jahre.

INHALT

Hinweis . . . 1
Tätigkeitsmerkmale . . . 1
Anforderungen . . . 2
Beschäftigungsmöglichkeiten . . . 3
Aussichten . . . 3
Ausbildungen . . . 3
Weiterbildung . . . 4
Aufstieg . . . 4
Vergleichbare Schulen . . . 4
Verwandte Lehrberufe . . . 5
Lehrlingsentschädigung (Lehrlingseinkommen) . . . 5
Lehrlingsstatistik . . . 5
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt . . . 6
Impressum . . . 6

HINWEIS

Der neue Lehrberuf "Fachkraft für vegetarische Kulinarik" kann **seit 1.7.2025** erlernt werden. Der Lehrberuf wurde als **befristeter Ausbildungsversuch** eingerichtet und kann vorläufig **bis spätestens 31. Dezember 2030** begonnen werden.
Eine Doppellehre mit dem verwandten Lehrberuf "Koch/Köchin" ist nicht erlaubt!

TÄTIGKEITSMERKMALE

Der Begriff **"vegetarische Kulinarik"** bedeutet Kochen ohne Fleisch und Fische beziehungsweise Kochen mit Nahrungsmitteln, die nicht von getöteten Tieren stammen, also Kochen vor allem mit Gemüse, Kräutern, Gewürzen, Obst usw., aber auch mit tierischen Produkten (Milch, Käse, Eier usw). Eine Sonderform ist das **vegane Kochen**, bei dem auch keine tierischen Produkte verwendet werden. Die wichtigste Grundlage der vegetarischen und der veganen Küche sind die zahlreichen Gemüsearten wie vor allem die **Blattgemüse** (z.B. Salate, Kohl), die **Blütengemüse** (z.B. Artischocken, Karfiol), die **Fruchtgemüse** (z.B. Gurken, Tomaten, Paprika, Zuchini, Kürbis), die **Wurzelgemüse** (z.B. Kartoffeln, Radieschen, Karotten, Sellerie, Zwiebeln), die **Hülsenfrüchte** (Bohnen, Erbsen, Linsen) und die verschiedenen **Getreidearten** (Reis, Mais, Hirse ua.). Dazu kommen die zahlreichen **Obstsorten** (Äpfel, Birnen usw.) und sonstige **Baum- und Strauchfrüchte** (Nüsse, Beeren).

Fachkräfte für vegetarische Kulinarik sind Köche/Köchinnen, die vegetarische und vegane Speisen aller Art zubereiten. Die Bandbreite dieser Speisen ist sehr groß und reicht von heimischen Gerichten bis hin zu exotischen Speisen ferner Länder, wobei häufig auch neue Rezepte oder Rezeptvariationen entwickelt werden. Die Fachkräfte planen das Speisenangebot und erstellen die Speisekarte. Sie bestellen die benötigten Lebensmittel und Zutaten oder kaufen sie selbst ein. Wird die Ware geliefert, kontrollieren sie ihre Frische und Qualität und lagern die leicht verderblichen Waren (Gemüse, Obst) in Kühlräumen.
Bevor die Fachkräfte für vegetarische Kulinarik zu kochen beginnen, bereiten sie zunächst die vegetarischen und veganen Lebensmittel vor. Sie waschen und reinigen z.B. das Gemüse, zerkleinern die Zutaten und stellen alle benötigten Kochmittel wie Mehl, Gewürze, Öl, Zucker, Salz usw. bereit. Die eigentliche Zubereitung der Speisen umfasst eine Vielfalt verschiedener Methoden und Arbeiten wie beispielsweise Kochen/Sieden, Blanchieren, Schmoren, Dünsten, Braten, Grillen, Rösten, Backen oder Frittieren. Sind die Speisen und die Beilagen fertig, werden sie auf Tellern oder Speise-Platten und in Schüsseln schön angerichtet und teilweise auch verziert ("garniert") und dann vom Service-Personal den Gästen serviert.
Fachkräfte für vegetarische Kulinarik benötigen genaue Kenntnisse der Speisenzusammenstellung und über mögliche Unverträglichkeiten der Inhaltsstoffe, damit sie das Servicepersonal für die Gäste-Betreuung diesbezüglich vorbereiten und über alternative Speisen (z.B. andere Beilagen) informieren können bzw. um selbst die Gäste entsprechend zu beraten. Für die Gästeberatung wichtig sind auch gute Kenntnisse über die Herkunft der verwendeten Lebensmittel (z.B. Regionalität, Nachhaltigkeit, biologische Erzeugung) und die saisonalen Angebote.

ANFORDERUNGEN

- **körperliche Ausdauer:** Arbeiten im Stehen und Gehen; erhebliche Belastung durch Dämpfe und Hitze beim Kochen; fallweise Nacht- und Schichtarbeit;
- **Handgeschicklichkeit:** geschicktes Hantieren mit Küchenwerkzeugen und Küchengeräten; Zerkleinern der Zutaten (Schneiden); Anrichten der Speisen;
- **Fingerfertigkeit:** Zerkleinern der Zutaten (Schneiden);
- **Tastsinn:** Qualitätskontrolle der Lebensmittel durch Betasten;
- **Auge-Hand-Koordination:** Arbeiten mit Küchenwerkzeugen und Küchengeräten; Zerkleinern der Zutaten (Schneiden);
- **Geruchs- und Geschmackssinn:** Würzen und Abschmecken der Speisen; Qualitätskontrolle der Lebensmittel durch Riechen und Kosten;
- **Unempfindlichkeit der Haut:** Hautkontakt mit unterschiedlichsten Lebensmitteln; Belastung durch Reinigungsmittel;
- **mathematisch-rechnerische Fähigkeit:** Kalkulieren der Preise der Speisen; Vergleichen von Lebensmittel-Angeboten im Einkauf;
- **Organisationstalent:** gleichzeitige Zubereitung verschiedener Speisen; Arbeitseinteilung des Küchenhilfspersonals; Planung des Speisenangebots; Einkaufsplanung;
- **Fähigkeit zur Zusammenarbeit:** Arbeiten im Team mit KollegInnen, Küchenhilfen und Servicepersonal;
- **Sprachfertigkeit mündlich:** Informieren des Servicepersonals und der Gäste über die Zusammensetzung der Speisen und die Beschaffenheit und Herkunft der verwendeten Lebensmittel;
- **gestalterische Fähigkeit:** geschmackvolles Anrichten und Garnieren der Speisen und Gerichte;
- **Innovationsfähigkeit:** Entwickeln neuer Rezepte und Speisenvariationen; Eingehen auf sich verändernde Kundenwünsche;
- **Reaktionsfähigkeit:** Verhindern von Unfällen beim Hantieren mit Küchenwerkzeugen und -geräten sowie bei der Ofenarbeit;
- **Merkfähigkeit:** Merken zahlreicher Rezepte und Zubereitungsarten; Merken zahlreicher Eigenschaften verschiedenster Lebensmittel;
- **Selbständigkeit:** Leitung der Küche; Erstellen von Speiseplänen und der Speisekarte;
- **generelle Lernfähigkeit:** ständiges Erweitern des Speisenangebots und Aufnehmen neuer Rezepte;

- **psychische Ausdauer:** teilweise Arbeiten am Abend bzw. in der Nacht und am Wochenende; massiver Zeitdruck bei starkem Gästeandrang.

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Betriebe/Lehrbetriebe:
Fachkräfte für vegetarische Kulinarik arbeiten in Betrieben des Hotel- und Gastgewerbes (Hotelküchen, Restaurants, Gasthäuser usw.), teilweise auch in Großküchen von Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen.
Lehrstellensituation:
Da dieser Lehrberuf erst seit 1. Juli 2025 erlernt werden kann, ist die Lehrstellensituation noch schwer abschätzbar. Im ersten Jahr seines Bestehens hatte dieser Lehrberuf 11 Lehrlinge (4 Burschen, 7 Mädchen). Die Branche (Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer Wien) hatte ursprünglich mit bis zu 50 Lehrlingen pro Lehrjahr und einer steigenden Zahl von Lehrlingen und Lehrbetrieben in den kommenden Jahren gerechnet.
Der sehr ähnliche verwandte Lehrberuf "Koch/Köchin" ist einer der am häufigsten erlernten Lehrberufe. Bei den Mädchen liegt er an 8. Stelle, bei den Burschen an 9. Stelle der am häufigsten erlernten Lehrberufe. Die jährliche Gesamtzahl der Koch/Köchin-Lehrlinge ist allerdings in den letzten 10 Jahren stark zurückgegangen (von rund 3.800 auf derzeit rund 2.720 Lehrlinge).
Unterschiede nach Geschlecht:
Die ursprüngliche Annahme, dass im neuen Lehrberuf "Fachkraft für vegetarische Kulinarik" ein ähnliches Geschlechterverhältnis wie im verwandten Lehrberuf "Koch/Köchin" entstehen wird, hat sich bisher nicht bestätigt. Während im Lehrberuf "Koch/Köchin" seit vielen Jahren konstant zwei Drittel männliche Lehrlinge und ein Drittel weibliche Lehrlinge zu verzeichnen sind, ist es im Lehrberuf "Fachkraft für vegetarische Kulinarik" derzeit noch genau umgekehrt.

AUSSICHTEN

Berufsaussichten:
Die Verteilung der Gastgewerbebetriebe in Österreich zeigt relativ große regionale Unterschiede. Eine hohe Nachfrage nach Personal gibt es daher vor allem in den Tourismusgebieten der westlichen Bundesländern und in größeren Städten. Generell wird für die nächsten Jahre mit einem steigenden Lehrstellen- und Arbeitsplatzangebot gerechnet.
Beschäftigungsaussichten:
Die Beschäftigungsmöglichkeiten der Fachkräfte für vegetarische Kulinarik sind stark von der Entwicklung im Tourismus abhängig. In Zukunft ist eine steigende Nachfrage nach qualifiziertem Personal zu erwarten, sodass Fachkräfte für vegetarische Kulinarik vermutlich sehr gefragt sein werden.

AUSBILDUNGEN

aus dem Ausbildungskompass

Steiermark

Lehre Fachkraft für vegetarische Kulinarik (Lehre)

Landesberufsschule Bad Gleichenberg
Adresse: 8344 Bad Gleichenberg, Mailandbergstraße 16
Webseite: https://www.berufsschulen.steiermark.at/

Wien

Lehre Fachkraft für vegetarische Kulinarik (Lehre)

Berufsschule für Gastgewerbe
Adresse: 1120 Wien, Längenfeldgasse 13-15
Webseite: https://www.bsgg.at/

WEITERBILDUNG

Das Berufsförderungsinstitut (BFI) und das Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI) bieten neben Vorbereitungskursen für die Lehrabschlussprüfung und für die Gastgewerbe-Befähigungsprüfung vielfältige Weiterbildungskurse an. Das WIFI Wien bietet beispielsweise eine Kurs mit dem Titel "Ausbildung zum/zur vegan-vegetarisch geschulten Koch/Köchin" an.
Weiterführende Bildungsmöglichkeiten zur Erreichung höherer Bildungsabschlüsse bzw. zur Höherqualifizierung für AbsolventInnen dieses Lehrberufs:

- Werkmeisterschule für Berufstätige (Dauer: 2 Jahre, Abendunterricht) mit der Fachrichtung "Bio- und Lebensmitteltechnologie" (WIFI in Wels, St. Pölten und Dornbirn).

AUFSTIEG

Aufstiegsmöglichkeiten:
Aufstiegspositionen für diesen Beruf sind z.B. Jungkoch/-köchin, Demichef (ChefIn mit beschränkter Weisungsbefugnis), Chef de partie (AbteilungschefIn), Sous-Chef (stellvertretend(er/e) KüchenchefIn), Chef de cuisine (KüchenchefIn) und Exekutivchef (KüchendirektorIn über alle Küchen). In Kleinbetrieben sind wegen der geringen Anzahl an Führungspositionen nur wenige Aufstiegsmöglichkeiten gegeben.
Selbstständige Berufsausübung:
Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung (als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn) besteht für Fachkräfte für vegetarische Kulinarik in folgenden reglementierten Gewerben (Befähigungsnachweis erforderlich):

- Gastgewerbe
- KonditorInnen (ZuckerbäckerInnen) einschließlich der LebzelterInnen und der Kanditen-, Gefrorenes- und Schokoladewarenerzeugung (Handwerk)

Weiters können Fachkräfte für vegetarische Kulinarik folgende **freie Gewerbe** ausüben:

- Erzeugung von Speise-Eis
- verschiedene freie Gastgewerbe-Betriebsarten, für die keine Gewerbeberechtigung erforderlich ist, z.B. wenn Speisen in einfacher Art verabreicht werden, nichtalkoholische Getränke ausgeschenkt werden, nicht mehr als acht Verabreichungsplätze eingerichtet werden oder es sich um eine Schutzhütte handelt

Ein freies Gewerbe erfordert keinen Befähigungsnachweis, sondern lediglich eine Anmeldung bei der Gewerbebehörde.
Weitere freie Gewerbe finden Sie hier: www.bmaw.gv.at/Services/Publikationen/Bundeseinheitliche-Liste-der-freien-Gewerbe.html

VERGLEICHBARE SCHULEN

Folgende berufsbildende Schulen bieten teilweise eine ähnliche Ausbildung wie der Lehrberuf:

- Fachschule für wirtschaftliche Berufe
- Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe
- Höhere Lehranstalt für Tourismus

VERWANDTE LEHRBERUFE

Verwandte Lehrberufe	LAP-Ersatz*
Gastronomiefachmann/-frau	nein
Hotel- und Restaurantfachmann/-frau	nein
Koch/Köchin	nein
KonditorIn (ZuckerbäckerIn) - Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	nein
KonditorIn (ZuckerbäckerIn) - Schwerpunkt Patisserie	nein
Restaurantfachmann/-frau	nein
Systemgastronomiefachmann/-frau	nein

* LAP-Ersatz = Lehrabschlussprüfungs-Ersatz

< Die LAP im beschriebenen Lehrberuf ersetzt die LAP des verwandten Lehrberufs.

> Die LAP des verwandten Lehrberufs ersetzt die LAP im beschriebenen Lehrberuf.

<> Wechselseitiger Ersatz der LAP zwischen beschriebenem und verwandtem Lehrberuf.

LEHRLINGSENTSCHÄDIGUNG (LEHRLINGSEINKOMMEN)

Kollektivvertragliche Mindest-Sätze, alle Beträge in Euro
Brutto: Wert VOR Abzug der Abgaben (Versicherungen, Steuern)

Kollektivvertrag	gültig ab
Hotel- und Gastgewerbe (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 1.090 2. Lehrjahr: 1.220 3. Lehrjahr: 1.445 4. Lehrjahr: 1.550	01.10.2026

LEHRLINGSSTATISTIK

Gesamt (inkl. Doppellehren)



Anz./Jahr	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
männlich	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	0	4
weiblich	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	0	7
gesamt	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	0	11
Frauenanteil	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	-	63,6%

Quelle: WKÖ - Wirtschaftskammer Österreich

DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 2.080,- 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 Kollektivvertägen. 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: 14.09.26
Die aktuelle Fassung der Berufsinformationen ist im Internet unter www.berufslexikon.at verfügbar!