

Speiseeishersteller/in

Aktuelles

Neu seit 2014: Fachkraft für Speiseeis

Die Verordnung über die Entwicklung und Erprobung des 2-jährigen Ausbildungsberufs Speiseeishersteller/in trat zum 31. Juli 2014 außer Kraft. Der Beruf wurde durch den neuen 3-jährigen Ausbildungsberuf Fachkraft für Speiseeis abgelöst. Wesentliche Bestandteile der Ausbildung sind nun sowohl die handwerkliche Herstellung von Speiseeis als auch die Betreuung von Gästen. Ebenso berücksichtigt wird die Vermittlung von kaufmännischen Grundlagen für eine mögliche Existenzgründung. Die abgeschlossene Ausbildung als Speiseeishersteller/in oder Fachkraft im Gastgewerbe kann im Umfang von zwei Jahren auf die Dauer einer Berufsausbildung zur Fachkraft für Speiseeis angerechnet werden. Die neue Ausbildungsordnung trat zum 1. August 2014 in Kraft.

01.08.2014

Hauptaufgabe des Berufs

Speiseeishersteller/innen bereiten Eissorten und Erzeugnisse aus Speiseeis zu. Außerdem sind sie im Verkauf und im Service tätig.

Aufgaben und Tätigkeiten (Kurzform)

Sie verarbeiten Rohwaren und Zusatzstoffe zu Milch- und Fruchteis sowie anderen Eissorten. Dazu mischen Speiseeishersteller/innen beispielsweise Milch, Sahne, Zucker und Früchte oder Nüsse anhand ihrer Rezepturen. Nach dem Pasteurisieren der Milchmischung wird die Masse mit den weiteren Zutaten unter ständigem Rühren mithilfe spezieller Eismaschinen gefroren. Dabei beachten Speiseeishersteller/innen insbesondere die für die Lebensmittelverarbeitung geltenden hygienischen Vorschriften. In Eissalons verkaufen sie das selbst gefertigte Speiseeis z.B. an der Theke oder servieren den Gästen selbst gestaltete Eisspezialitäten. Neben Speiseeis stellen sie auch kleine Gerichte wie Toast- und Salatvariationen her. Zudem erledigen sie organisatorische und kaufmännische Aufgaben und warten die Geräte zur Eisherstellung.

Aufgaben und Tätigkeiten (Beschreibung)

Worum geht es?

Speiseeishersteller/innen bereiten Eissorten und Erzeugnisse aus Speiseeis zu. Außerdem sind sie im Verkauf und im Service tätig.

Cremitig, fruchtig, süß und kalt

Ob ihre Spezialitäten nun hauptsächlich aus Milch, Sahne oder Früchten bestehen - Speiseeishersteller/innen kennen alle Eissorten und wissen, wie man sie herstellt. Beispielsweise enthält Cremeeis mindestens 50 Prozent Milch, hinzu kommen noch eine bestimmte Menge an Eiern, Zucker, weitere Zusatzstoffe und je nach gewünschter Sorte z.B. Erdbeeren oder Haselnüsse. In der Lebensmittelverarbeitung ist sorgfältiges und hygienisches Arbeiten besonders wichtig. So pasteurisieren Speiseeishersteller/innen die Milchmischungen, um krankheitserregende Keime in der Milch abzutöten. Auch achten sie darauf, dass in der Küche und an der

Verkaufstheke alles sauber ist. Sie stellen das Eis jeden Tag frisch her und reinigen bzw. desinfizieren alle Arbeitsgeräte nach Gebrauch sorgfältig. Die einzelnen Roh- und Zusatzstoffe messen sie nach dem jeweiligen Rezept ab und mischen alles. Die cremige Masse wird unter ständigem Rühren heruntergekühlt und schließlich gefroren - was normalerweise die Eismaschine erledigt. Da das Eis bis zum Verkauf nicht schmelzen soll, achten die Speiseeishersteller/innen immer auf eine gleichbleibende Kühlung.

Eiskugeln und Co.

Neben der Zubereitung von Eissorten und -erzeugnissen können Speiseeishersteller/innen ihre Produkte auch verkaufen bzw. ihren Gästen servieren. Sie nehmen im Eiscafé und an der Theke Bestellungen auf, portionieren das Eis zu Kugeln, geben es in der Waffel bzw. im Becher ab oder gestalten Eisbecher. Einen Früchtebecher garnieren sie z.B. mit frischen Erdbeeren, andere Eiskreationen hingegen verzieren sie z.B. mit Krokant, Schokoladensoße und Waffeln. Auch bieten sie ihren Gästen Getränke und andere Speisen wie Suppen oder Salate an, die sie ebenfalls selbst herstellen. In der Gastronomie erledigen Speiseeishersteller/innen auch alle anderen Aufgaben, die im Servicebereich anfallen. Beispielsweise räumen sie die Tische ab, erstellen die Rechnungen und kassieren. Im Umgang mit den Gästen sind sie stets freundlich und zuvorkommend.

Weitere Aufgaben

Je nach Größe des Betriebes kümmern sich Speiseeishersteller/innen auch um die Lagerhaltung, die Einteilung des Personals oder sie arbeiten neue Mitarbeiter/innen ein. Ebenso planen sie Verkaufsaktionen, dekorieren die Räume entsprechend, organisieren die Arbeitsabläufe, z.B. wenn ein großes Eisbuffet vorzubereiten ist, oder erledigen ggf. auch die Buchführung.

Aufgaben und Tätigkeiten im Einzelnen

Speiseeishersteller/innen haben hauptsächlich folgende Aufgaben:

- verschiedene Sorten von Speiseeis nach Rezeptur herstellen (z.B. Milcheis, Fruchteis, Sorbet)
 - Roh- und Zusatzstoffe (Milch, Zucker, Früchte, Nüsse, Aromen, Bindemittel usw.) auswählen, dosieren und mischen
 - Milvmischungen pasteurisieren
 - Mischungen gefrieren und kühl halten
 - rechtliche Regelungen zur Hygiene sowie Lebensmittel- und Milchverarbeitung umsetzen
- Speiseeiserzeugnisse und Eisspezialitäten (z.B. Eismixgetränke, Eisbecher) nach Rezeptur herstellen bzw. eigene Variationen gestalten und mit Zutaten garnieren
- Biskuit- und Waffelmassen usw. herstellen, backen und weiterverarbeiten
- kleine Gerichte zubereiten (z.B. Suppen, Salate, Aufläufe)
- Heiß- und Kaltgetränke servierfertig anrichten (z.B. Kaffee, Milch- und Fruchtsaftgetränke, Cocktails)
- Eiserzeugnisse, Gerichte und Getränke an Tisch, Theke oder Buffet servieren
- Kunden beraten, Produkte verkaufen, Rechnungen erstellen und kassieren

Darüber hinaus führen sie auch folgende Tätigkeiten aus:

- Rohstoffe und Erzeugnisse fachgerecht lagern, hygienische Verhältnisse kontrollieren, Reinigungsarbeiten durchführen und dokumentieren
- Geräte und Maschinen der Eisherstellung warten und desinfizieren
- Verkaufs- und Gasträume dekorieren
- Personaleinsatz und Arbeiten im Team planen, ggf. Mitarbeiter/innen unterweisen
- Marketingmaßnahmen planen und durchführen



- ggf. Aufgaben in der Betriebsführung übernehmen (z.B. Kostenkontrolle, Buchführung)

Tätigkeitsbezeichnungen

Berufsbezeichnung in englischer Sprache

- Ice cream maker (m/f)

Berufsbezeichnung in französischer Sprache

- Préparateur/Préparatrice de glaces alimentaires

Hinweis: Die fremdsprachigen Berufsbezeichnungen beruhen in der Regel auf Angaben des Bundesinstituts für Berufsbildung.

Arbeitsbereiche/Branchen

Speiseeishersteller/innen arbeiten hauptsächlich in Betrieben der handwerklichen Speiseeisproduktion, in Eiscafé, Eisdiele und Konditoreien. Auch bei Cateringunternehmen (insbesondere im Büfettservice mit eigener Speiseeisherstellung) sowie in Restaurants mit eigener Speiseeisherstellung können sie tätig sein.

Branchen im Einzelnen

- Gastronomie, Catering
 - Restaurants, Gaststätten, Imbissstuben, Cafés, Eissalons u. Ä.
 - Caterer und Erbringung sonstiger Verpflegungsdienstleistungen
- Milchprodukte
 - Herstellung von Speiseeis
- Einzelhandel
 - Einzelhandel mit Back- und Süßwaren, hier: Konditoreien

Arbeitsorte

In handwerklichen Betrieben und in der Gastronomie arbeiten sie meist in der Küche. Ggf. haben sie auch in Lager- und Kühlräumen zu tun. Ihre Produkte bieten sie in Verkaufsräumen oder auch an Verkaufsständen im Freien an. In Eiscafé, Gasträumen und ggf. auch im Freien servieren sie selbst zubereitetes Eis, Getränke und kleine Gerichte. Organisatorische und kaufmännische Tätigkeiten erledigen Speiseeishersteller/innen im Büro.

Arbeitsgegenstände/Arbeitsmittel

Sie verarbeiten Lebensmittel wie Milch, Zucker, Eier, Früchte oder Nüsse zu Speiseeis. Ggf. werden auch Zusätze wie Bindemittel oder Aromen hinzugefügt. Um Eiskugeln zu formen, verwenden Speiseeishersteller/innen Eisportionierer. Zum Garnieren von Eisbechern verwenden sie z.B. Waffeln, Obststücke, aber auch Likör und Schokoladensauce. Bei der Eisherstellung stehen ihnen Waagen, Messbecher, Schüsseln, Mixer, Pasteurierer und Eismaschinen zur Verfügung. Wenn sie beispielsweise Biskuitmassen oder kleine Gerichte herstellen, brauchen sie Backformen, Backofen bzw. Töpfe und Herd.



Speiseeishersteller/innen beachten die hygienischen Bestimmungen zum Umgang mit und zur Verarbeitung von Lebensmitteln und kennen die Regelungen hinsichtlich Arbeitssicherheit und Lebensmittelrecht. Dementsprechend tragen sie Arbeitskleidung. Im Gastraum servieren Speiseeishersteller/innen neben Eisspezialitäten auch Getränke und kleine Gerichte. Kaufmännische Aufgaben erledigen sie am Computer.

Arbeitsbedingungen

Speiseeishersteller/innen arbeiten vor allem im Küchen- und Gästebereich von Eisdieleen und -cafés. An der Verkaufstheke und in den Gasträumen arbeiten sie im Team mit Kollegen und anderen Servicekräften. In der Küche bereiten sie Eis und Eisspezialitäten zu. Sie kennen die richtige Lager- und Verarbeitungstemperatur der Grundstoffe und achten auf Sauberkeit und stets frische Zutaten und Produkte. Überall, wo Lebensmittel verarbeitet werden, müssen die entsprechenden rechtlichen Bestimmungen eingehalten werden. Hygienisches Arbeiten ist daher für Speiseeishersteller/innen unerlässlich.

Neben bewährten Rezepturen probieren sie auch neue Kreationen aus. Dazu brauchen Speiseeishersteller/innen ein Gespür dafür, welche Eissorten und Geschmacksrichtungen gerade im Trend liegen und wie man Eisbecher ansprechend garniert.

Führen sie selbst einen Betrieb, z.B. ein Eiscafé, sind sie auch für den Personaleinsatz und das Unterweisen der Mitarbeiter/innen verantwortlich. Da sie zudem viel Kundenkontakt haben, sind Freundlichkeit und serviceorientiertes Arbeiten besonders wichtig. Auch wenn im Sommer Hochbetrieb herrscht, sind sie den ganzen Tag auf den Beinen und hinter der Theke oder im Gartenlokal Bestellungen aufnehmen, behalten Speiseeishersteller/innen den Überblick.

In Handwerks- und Handelsbetrieben wie Konditoreien richtet sich ihre Arbeitszeit nach den betriebsüblichen Ladenöffnungszeiten, in der Gastronomie sind sie häufig auch abends sowie an Wochenenden und Feiertagen tätig.

Arbeitsbedingungen im Einzelnen

- Arbeit im Gehen und Stehen
- Handarbeit (z.B. Erzeugnisse aus Speiseeis gestalten)
- Arbeit in der Küche (z.B. kleine Gerichte zubereiten)
- Arbeit in Verkaufsräumen (z.B. Kunden an Tisch, Theke und Büfett bedienen)
- Arbeit unter den Augen von Kunden und Gästen
- Kundenkontakt
- Beachtung vielfältiger Vorschriften und gesetzlicher Vorgaben (z.B. Hygienebestimmungen einhalten)
- Verantwortung für Personen (z.B. lebensmittelrechtliche Bestimmungen einhalten, um Verbraucher nicht zu gefährden)

Verdienst/Einkommen

Die folgenden Angaben sollen der Orientierung dienen und einen Eindruck von der Bandbreite der Einkommen vermitteln. Ansprüche können aus ihnen nicht abgeleitet werden.

Das Einkommen ist wesentlich von den jeweiligen Anforderungen abhängig. Daneben werden in der Regel Berufserfahrung und Verantwortlichkeit berücksichtigt.

Neben einer Grundvergütung werden teilweise Zulagen und Sonderzahlungen wie 13. Monatsgehalt, Urlaubsgeld und vermögenswirksame Leistungen gezahlt. Es treten regionale und branchenabhängige Einkommensunterschiede auf.



Bei dieser Tätigkeit kann die tarifliche Bruttogrundvergütung beispielsweise € 1.836 bis € 2.009 im Monat betragen.

Quelle:

Tarifsammlung des Bayerischen Staatsministeriums für Arbeit und Sozialordnung, Familie und Frauen

Informationen über Einkommensmöglichkeiten geben auch folgende Internet-Seiten:

- **LohnSpiegel.de**
Internet: <http://www.lohnspiegel.de>
- **Tarifspiegel.de**
Internet: <http://www.tarifspiegel.de>

Zugang zur Tätigkeit

In der Regel wird für den Zugang zur Tätigkeit eine abgeschlossene Berufsausbildung als Speiseeishersteller/in gefordert.

Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Zugangsberufe/Zugangstätigkeiten

- Speiseeishersteller/in

Sonstige Zugangsbedingungen

Gemäß §§ 42 und 43 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen sind beim Umgang mit Lebensmitteln eine Belehrung und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes erforderlich.

Unmittelbare Beschäftigungs- und Besetzungsalternativen

Im Folgenden werden Berufe oder Tätigkeiten genannt, die Ähnlichkeiten zum Ausgangsberuf aufweisen. Diese Berufe stellen für Bewerber, die in ihrem erlernten Beruf keine freie Stelle finden, eine mögliche Alternative dar. Darüber hinaus können Arbeitgeber Fachkräfte dieser Berufe als Alternativen für die Besetzung einer Arbeitsstelle im Ausgangsberuf in Betracht ziehen.

Manche Alternativberufe umfassen nur Teiltätigkeiten des Ausgangsberufs, andere erfordern eine Einarbeitungszeit, die im Einzelfall unterschiedlich lang sein kann.

Job- und Besetzungsalternativen

für die Gesamttätigkeit (i.d.R. ohne Einarbeitung):

- Fachkraft für Speiseeis

für berufliche Schwerpunkte (i.d.R. kurze Einarbeitung):

- Eiskonditor/Eiskonditorin



mit niedrigerem Qualifikationsniveau:

- Helfer/Helferin in der Lebensmittelherstellung

Eine Aufstellung aller möglichen Verwandtschaftsstufen findet man hier:

Erläuterungen zu den einzelnen Verwandtschaftsstufen

Weitere Beschäftigungsalternativen aus der Sicht eines Bewerbers

Der genannte Bereich und der genannte Beruf basieren auf gemeinsamen Kenntnissen, Fertigkeiten und Erfahrungen. Ggf. erfordert die genannte Jobalternative eine längere Einarbeitung, eine Zusatzausbildung oder eine neue Ausbildung, die allerdings oft verkürzt absolviert werden kann.

Jobalternative im Bereich Einzelhandel / Verkauf

- Verkäufer/Verkäuferin

Gemeinsame Aufgaben: Produkte verkaufen, Verkaufsgespräche führen, abrechnen und kassieren; lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften beachten.

Weitere Besetzungsalternativen aus der Sicht eines Arbeitgebers

Arbeitnehmer/innen des hier genannten Bereichs besitzen durch ihre Ausbildung und Berufstätigkeit Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen, die für die Ausübung der Tätigkeit als Speiseeishersteller/in von Vorteil sind. Ggf. erfordern die Besetzungsalternativen eine Einarbeitung, die im Einzelfall unterschiedlich lang sein kann.

Besetzungsalternative im Bereich Nahrungsmittelzubereitung, -herstellung

- Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Gemeinsame Aufgaben: Roh- und Zusatzstoffe anhand von Rezepturen verarbeiten; Geräte zur Verarbeitung von Lebensmitteln bedienen; Hygienevorschriften beachten.

Spezialisierungsformen

Speiseeishersteller/innen können sich auf das Herstellen bestimmter Eisprodukte spezialisieren, etwa Eisbomben, -torten, -desserts, sich auf das Verfeinern klassischer Eisspezialitäten oder das Entwickeln neuer Kreationen oder Geschmacksrichtungen verlegen. Darüber hinaus bietet sich ihnen in der Qualitätskontrolle eine weitere Spezialisierungsmöglichkeit.

Beschreibungen im BERUFENET liegen z.B. für folgende Berufe vor:

- Eiskonditor/Eiskonditorin
- Qualitätskontrolleur/Qualitätskontrolleurin

Funktions- und Aufgabenbereiche

Als Speiseeishersteller/in arbeitet man vorwiegend in folgendem betrieblichen Funktions- und Aufgabenbereich:

- Produktion, Fertigung

Darüber hinaus kann sich die Tätigkeit auch auf folgenden Bereich erstrecken:

- Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung



Weiterbildung im Überblick

Weiterbildung kann dazu dienen, fachlich auf dem Laufenden zu bleiben, sich zu spezialisieren, beruflich voranzukommen oder sich selbstständig zu machen.

Qualifizierung und Spezialisierung

Das Themenspektrum für eine fachliche **Anpassungsweiterbildung** ist breit und reicht von Süßwarenherstellung über Waren-, Produkt- und Verkaufskunde bis hin zu Lebensmittelhygiene. Auch wenn sich Speiseeishersteller/innen auf Einsatzgebiete spezialisieren möchten, finden sie in Bereichen wie Herstellung von Eisspezialitäten, Entwicklung neuer Kreationen oder Qualitätskontrolle entsprechende Angebote.

Aufstieg

Wer sich das Ziel gesetzt hat, beruflich voranzukommen, kann ebenso aus einer Palette an Angeboten zur **Aufstiegsweiterbildung** auswählen. Naheliegend ist es, die Ausbildung fortzusetzen und z.B. die Prüfung als Konditor/in oder als Fachkraft im Gastgewerbe abzulegen. Im Anschluss ist beispielsweise eine Weiterbildung als Konditor- oder Restaurantmeister/in denkbar. Auf Leitungs- und Spezialfunktionen, z.B. auf der mittleren Führungsebene, bereiten auch andere Weiterbildungen vor, wie beispielsweise Fachwirt/in im Gastgewerbe.

Studium

Speiseeishersteller/innen mit Hochschulzugangsberechtigung können studieren und beispielsweise einen Bachelorabschluss im Studienfach Ernährungswissenschaft, Ökotrophologie oder Lebensmitteltechnologie erwerben.

Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch ohne schulische Hochschulzugangsberechtigung ein Studium möglich. Weitere Informationen:

Zugang zur Hochschule in den einzelnen Bundesländern

Internet:

http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/2011/2011_07_00-Synopse-Hochschulzugang-berufl-Qualifizierter.pdf

Hinweis: Für beruflich besonders talentierte Fachkräfte besteht die Möglichkeit, ein Stipendium zu erhalten. Gefördert werden können Anpassungs- bzw. Aufstiegsweiterbildungen oder ein Erststudium. Weitere Informationen:

Stiftung Begabtenförderung berufliche Bildung (SBB)

Internet: <http://www.sbb-stipendien.de>

Existenzgründung

Wer sich selbstständig machen möchte, kann z.B. ein Eiscafé eröffnen oder übernehmen.

Weiterbildung (berufliche Anpassung)

Anpassungsweiterbildung

Qualifizierungslehrgänge (Auswahl)

- Patisserie, Süßspeisen, Desserts
- Konditorei, Süßwarenherstellung



- Waren-, Produkt- und Verkaufskunde - Nahrungs- und Genussmittel
 - Lebensmittel-, Küchenhygiene
 - Qualitätssicherung, -management, -prüfung - Nahrungs- und Genussmittelherstellung
 - Besonderes Verwaltungsrecht - Lebensmittelrecht
 - Servicepolitik, Kundenservice, Reklamation und Beschwerden
 - Werbung, Verkaufsförderung
- Anpassungsweiterbildungen in KURSNET - Das Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung

Weiterbildung (beruflicher Aufstieg)

Aufstieg und Studium

Fortsetzung der Ausbildung

- Fachkraft im Gastgewerbe
- Konditor/Konditorin
- Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Konditorei

Aufstiegsweiterbildungen (Auswahl)

- Meister/innen
 - Konditormeister/Konditormeisterin
 - Geprüfter Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin
 - Industriemeister/Industriemeisterin Fachrichtung Lebensmittel
 - Industriemeister/Industriemeisterin Fachrichtung Süßwaren
- Techniker/innen
 - Staatlich geprüfter Techniker/Staatlich geprüfte Technikerin Fachrichtung Lebensmitteltechnik Schwerpunkt Feinkost und Fertiggerichte
 - Staatlich geprüfter Techniker/Staatlich geprüfte Technikerin Fachrichtung Lebensmitteltechnik Schwerpunkt Küchentechnik
- Fach- und Betriebswirte/-wirtinnen, Fachkaufleute
 - Geprüfter Fachwirt/Geprüfte Fachwirtin im Gastgewerbe
 - Staatlich geprüfter Gastronom/Staatlich geprüfte Gastronomin
- Sonstige Aufstiegsweiterbildungen
 - Betriebsleiter/Betriebsleiterin - Hotel/Gaststätten (Fachschule)
 - Ausbilder/Ausbilderin für anerkannte Ausbildungsberufe (Weiterbildung)

Aufstiegsweiterbildungen in KURSNET - Das Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung

Studienfächer (Auswahl)

- Ernährungswissenschaft, Ökotrophologie (Bachelor)
- Lebensmitteltechnologie (Bachelor)

Studiengänge in KURSNET - Das Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung

Existenzgründung

Speiseeishersteller/innen können z.B. ein Eiscafé eröffnen oder übernehmen.



Wer sich selbstständig machen möchte, sollte sich umfassend beraten lassen, beispielsweise bei den Beratungsstellen der Kammern, Agenturen für Arbeit oder Kommunalverwaltungen.

Informationen der Bundesagentur für Arbeit:

durchstarten - Existenzgründung 2013/2014

Internet:

<http://www.arbeitsagentur.de/web/wcm/idc/web/wcm/idc/groups/public/documents/webdatei/mdaw/mta5/~edispl6019022dstbai449000.pdf>

Weitere Informationen:

- Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) Postfach 11019 Scharnhorststraße 34-37 10115 Berlin D +49.30.186150 +49.30.186157010
Internet: <http://www.bmwi.de>
info@bmwi.bund.de
- KfW Mittelstandsbank Palmengartenstraße 5-9 60325 Frankfurt D +49.69.74310 +49.69.74312944
Internet: <http://www.kfw.de>
info@kfw.de
- Arbeitgebervereinigung Nahrung und Genuss e.V. (ANG) Wilhelm-Wagenfeld-Str. 18 80807 München D +49.89.322093940 +49.89.3220939410
Internet: <http://www.ang-online.com>
info@ang-online.com

Darüber hinaus empfehlen sich Weiterbildungsmaßnahmen zum Thema Existenzgründung, die den Übergang in die Selbstständigkeit unterstützen, z.B.:

- Existenz- und Unternehmensgründung

Interessen

Folgende Interessen sind wichtig und hilfreich, um diesen Beruf erlernen und ausüben zu können. Die Interessen sind in der Reihenfolge ihrer Wichtigkeit genannt. Zu jedem Interessenbereich werden zur Veranschaulichung Tätigkeiten genannt.

Interesse an praktisch-konkreten Tätigkeiten

- z.B. Zubereiten verschiedener Sorten von Speiseeis nach Rezeptur
- z.B. Herstellen von Speiseeiserzeugnissen und Eisspezialitäten wie Eismixgetränken und Eisbechern
- z.B. servierfertiges Anrichten von Heiß- und Kaltgetränken

Interesse an kaufmännisch-organisatorischen Tätigkeiten

- z.B. Überzeugen von Kunden durch ansprechende Warenpräsentation
- z.B. erfolgsorientiertes Kalkulieren von Erträgen

Arbeits- und Sozialverhalten

Einige Merkmale des Arbeits- und Sozialverhaltens sind gleichermaßen für alle Berufe relevant und werden deshalb nicht gesondert erwähnt. Hierzu gehören: Leistungs- und Einsatzbereitschaft, Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit, Ehrlichkeit, selbstständige Arbeitsweise, Kritikfähigkeit sowie angemessene Umgangsformen. Zusätzlich werden die nachfolgend genannten berufsspezifischen Merkmale benötigt, um diesen Beruf ausüben zu können.

- Sorgfalt (z.B. hygienisches Umgehen mit leicht verderblichen Rohstoffen und Fertigprodukten in der Speiseeisherstellung)
- Verantwortungsbewusstsein und -bereitschaft (z.B. Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften, um Verbraucher nicht zu gefährden)



Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten

Folgende Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten werden benötigt, um den Beruf lernen und ausüben zu können. Bei einigen Fähigkeiten wird ein Ausprägungsgrad genannt. Dieser gilt für den mittleren oder typischen Vertreter dieses Berufes.

Fähigkeiten

- Durchschnittliches allgemeines intellektuelles Leistungsvermögen
- Beobachtungsgenauigkeit (z.B. Erkennen von Qualitätsmängeln an Rohstoffen)
- Merkfähigkeit (z.B. Aufnehmen von Eisbestellungen ohne Hilfsmittel, Zuordnen von Bestellungen zu Tischen)
- Handgeschick (z.B. Abmessen von Roh- und Zusatzstoffen und Einfüllen in die Eismaschine)
- Befähigung zum Planen und Organisieren (z.B. Planen des Personaleinsatzes, Vorbereiten von Verkaufsaktionen)
- Sinn und Gespür für Ästhetik (z.B. Garnieren von Eiskreationen, Entwickeln neuer Rezepturen)

Hinweis: Die Ausprägungsgrade beziehen sich auf Personen mit Hauptschulabschluss.

Kenntnisse und Fertigkeiten

- Rechenfertigkeiten (z.B. Umrechnen von Gewichtsangaben für Rezepturen, Kassieren im Verkauf)
- Verständnis für mündliche Äußerungen (z.B. Aufnehmen von Bestellungen)
- Mündliches Ausdrucksvermögen (z.B. Beraten der Kunden hinsichtlich Eissorten und deren Geschmacksrichtungen)

Kompetenzen

Die folgende Liste enthält eine Auswahl der wichtigsten Fertigkeiten und Kenntnisse. Die Auswahl dieser berufsbezogenen Kompetenzen erfolgt auf Basis der Ausbildungsordnung sowie der Auswertung von Stellen- und Bewerberangeboten.

Kernkompetenzen, die man während der Ausbildung erwirbt:

- Arbeit nach Rezeptur
- Eisbüfett, Eisspezialitäten
- Garnieren (Speisen)
- Kassieren
- Lebensmittelherstellung, -verarbeitung
- Lebensmittelhygiene
- Milchverarbeitung
- Pasteurisieren
- Servieren
- Speiseeis
- Speisen zubereiten und anrichten
- Verkauf

Weitere Kompetenzen, die für die Ausübung dieses Berufs bedeutsam sein können:

- Arbeitsvorbereitung
- Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis)

- Patisserie, Süßspeisen
- Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- Rezepturen entwickeln
- Verkaufsförderung

Rechtliche Regelungen

Rechtsvorschriften und Empfehlungen zur Ausbildung

Regelungen auf Bundesebene

- **Verordnung über die Entwicklung und Erprobung des Ausbildungsberufs Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin vom 13.05.2008 (BGBl. I S. 830), geändert durch Verordnung vom 19.06.2013 (BGBl. I S. 1611), tritt am 31. Juli 2014 außer Kraft**
Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/speisherprobv/gesamt.pdf>
- **Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 15.02.2008)**
- **Unterweisungspläne für die Lehrgänge der überbetrieblichen, beruflichen Bildung zur Anpassung an die technische Entwicklung in den handwerklichen Berufen**
Internet: http://www.hpi-hannover.de/bildung_uelu/index_uelu.html
- **Verordnung über die Bescheinigung von Grundlagen beruflicher Handlungsfähigkeit im Rahmen der Berufsausbildungsvorbereitung (Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung - BAVBVO) vom 16.07.2003 (BGBl. I S. 1472)**
Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de/bavbvo/BJNR147200003.html>
- **Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23.03.2005 (BGBl. I S. 931), zuletzt geändert durch Artikel 22 des Gesetzes vom 25.07.2013 (BGBl. I S. 2749)**
Internet: http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/bbig_2005/gesamt.pdf
- **Gesetz zum Schutz der arbeitenden Jugend (Jugendarbeitsschutzgesetz - JArbSchG) vom 12.04.1976 (BGBl. I S. 965), zuletzt geändert durch Artikel 3 (7) des Gesetzes vom 20.04.2013 (BGBl. I S. 868)**
Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/jarbschg/gesamt.pdf>

Regelungen auf Landesebene

Anrechnung schulischer Berufsgrundbildungsjahre auf die Ausbildungszeit

Die zuständigen Länderministerien können rechtliche Regelungen zur Anrechnung eines schulischen Berufsgrundbildungsjahres bzw. einer Berufsfachschulausbildung auf die Ausbildungszeit erlassen. Diese sind im Folgenden aufgeführt.

- **Verordnung über die Anrechnung des Besuchs einer Berufsfachschule auf die Ausbildungszeit in Ausbildungsberufen (Anrechnungsverordnung - BFSAV) vom 19.11.2012 (Hess.GVBl. S. 450)**
Internet:
http://www.rv.hessenrecht.hessen.de/jportal/portal/t/xw2/page/bshesprod.psml?pid=Dokumentanzeige&showdoccase=1&js_peid=Trefferliste&documentnumber=1&numberofreBFSchulAnrVHErahmen&doc.part=X&doc.price=0.0&doc.hl=1#focuspoint
- **Verordnung über die Anrechnung vollzeitschulischer beruflicher Bildungsgänge auf die Ausbildungsdauer gemäß Berufsbildungsgesetz (BBiG) und Handwerksordnung (HwO) und die Zulassung von Absolventen vollzeitschulischer beruflicher Bildungsgänge zur Abschlussprüfung in dualen Ausbildungsberufen (Berufskolleganrechnungs- und -zulassungsverordnung - BKAZVO) vom 16.05.2006 (GV. NRW. S. 217), geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 28.06.2011 (GV. NRW. S. 307)**

Internet:

https://recht.nrw.de/lmi/owa/br_bes_text?anw_nr=2&gld_nr=7&ugl_nr=7123&bes_id=9286&menu=1&sg=0&aufgehoben=N&keyword=BKAZV

- **Verordnung über die Anrechnung vollzeitschulischer beruflicher Bildungsgänge auf die Ausbildungszeit vom 16.10.2012 (LSA.GVBl. S. 519), tritt am 31.12.2014 außer Kraft**

Internet:

http://www.landesrecht.sachsen-anhalt.de/jportal/portal/t/phe/page/bssahprod.psml?pid=Dokumentanzeige&showdoccase=1&js_peid=Trefferliste&documentnumber=1&numberofre

[AusbZAnrVST2012rahmen%3Ajuris-lr00&doc.part=X&doc.price=0.0&doc.hl=1#focuspoint](http://www.landesrecht.sachsen-anhalt.de/jportal/portal/t/phe/page/bssahprod.psml?pid=Dokumentanzeige&showdoccase=1&js_peid=Trefferliste&documentnumber=1&numberofre)

Übergreifende Rechtsvorschriften (Ausbildung/Tätigkeit)

- **Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) vom 20.07.2000 (BGBl. I S. 1045), zuletzt geändert durch Artikel 4 (21) des Gesetzes vom 07.08.2013 (BGBl. I S. 3154)**

Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf>

- **Gesetz zur Ordnung des Handwerks (Handwerksordnung) in der Fassung der Bekanntmachung vom 24.09.1998 (BGBl. I S. 3074), zuletzt geändert durch Artikel 19 des Gesetzes vom 25.07.2013 (BGBl. I S. 2749)**

Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/hwo/gesamt.pdf>

Gleichwertigkeit ausländischer Berufsqualifikationen

- **Gemeinsame Erklärung des Bevollmächtigten der Bundesrepublik Deutschland für kulturelle Angelegenheiten im Rahmen des Vertrages über die deutsch-französische Zusammenarbeit, der Bundesministerin für Bildung und Forschung der Bundesrepublik Deutschland und des Ministers für Bildung, Hochschulwesen und Forschung der Französischen Republik auf dem Gebiet der beruflichen Bildung über die generelle Vergleichbarkeit von französischen Abschlusszeugnissen in der Berufsausbildung und deutschen Abschlusszeugnissen in der Berufsausbildung nach Berufsbildungsgesetz, Handwerksordnung sowie Schulrecht der Länder vom 26.10.2004**

Internet:

<http://www.bmwi.de/BMWi/Redaktion/PDF/G/geimeinsame-erklaerung-abschluesse-deutschland-frankreich,property=pdf,bereich=bmwi2012,sprache=de,rwb=true.pdf>

- **Gemeinsame Erklärung der Bundesministerin für Bildung und Forschung sowie des Bundesministers für Wirtschaft und Arbeit der Bundesrepublik Deutschland und des Bundesministers für Wirtschaft und Arbeit sowie der Bundesministerin für Bildung, Wissenschaft und Kultur der Republik Österreich auf dem Gebiet der beruflichen Bildung über die grundsätzliche Vergleichbarkeit von Ausbildungsabschlüssen im beruflichen Bereich vom 31.08.2005**

Internet:

<http://www.bmwi.de/BMWi/Redaktion/PDF/G/gemeinsame-erklaerung-abschluesse-deutschland-oesterreich,property=pdf,bereich=bmwi,sprache=de,rwb=true.pdf>

- **Gesetz über die Feststellung der Gleichwertigkeit von Berufsqualifikationen (Berufsqualifikationsfeststellungsgesetz - BQFG) vom 06.12.2011 (BGBl. I S. 2515), geändert durch Artikel 23 des Gesetzes vom 25.07.2013 (BGBl. I S. 2749)**

Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/bqfg/gesamt.pdf>

Informationsquellen

Informationen von Ministerien, Verbänden und Organisationen

- **E.I.S. Eis Info Service**



Internet: <http://www.markeneis.de/>

Informationsstelle der sieben deutschen Markeneishersteller

- **LEBENSMITTEL PRAXIS** LPV Lebensmittel Praxis Verl.
Internet: <http://www.lebensmittelpraxis.de/>
- **Lebensmittel Zeitung** Deutscher Fachverl.
Internet: <http://www.lebensmittelzeitung.net>
Nachrichtenportal für Konsumgüter, Industrie und Handel
- **lebensmittelwelt.de - Portal der Lebensmittel-Wirtschaft**
Internet: <http://www.lebensmittelwelt.de/>
- **Süßwaren Süßigkeiten Sweets Magazin**
Internet: <http://www.suesswaren.net/>
Magazin, News, Informationen und Pressemeldungen zur Süßwaren-Branche

Auswahl an Büchern/Medien, die im Buchhandel erhältlich sind

- **Ausbildung gestalten: Speiseeishersteller/in - Umsetzungshilfen und Praxistipps zur Ausbildungsordnung** Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) (Hrsg.) wbv 2010
- **Eiscremes, Sorbets und Parfaits** Thuri Maag, Armin Zogbaum Hädecke 2. Auflage 2010
- **Hygiene- und HACCP-Konzept für die handwerkliche Herstellung von Speiseeis** P. Andrei, D. Vater (Hrsg.) Behr's 2011

Adressen für weiterführende Informationen

Berufs-/Interessenverbände, Arbeitgeber-/Arbeitnehmer-Organisationen

- Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) e.V. Eschborner Landstraße 122 60489 Frankfurt D
+49.69.247880 +49.69.24788110
Internet: <http://www.dlg.org>
info@DLG.org

Arbeitnehmerverband

- Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) Haubachstraße 76 22765 Hamburg D +49.40.380130
+49.40.3892637
Internet: <http://www.ngg.net/>
hauptverwaltung@ngg.net

Sonstige

- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) Dynamostraße 7-11 68165 Mannheim D
+49.621.44560 +49.621.44563645
Internet: <http://www.bgn.de>
info@bgn.de

Internationale Verbände

- Internationaler Verband für Confiseure, Pâtissiers & Eishersteller (U.I.P.C.G.) Brühlstraße 7 73061 Ebersbach D
Internet: <http://www.uipcg.com/>
- Uniteis e.V. Union der italienischen Speiseeishersteller Kapellenstraße 15 63500 Seligenstadt D
+49.6182.93300 +49.6182.933020



Internet: http://www.uniteis.de/home_de.htm
uniteis@uniteis.com

Rückblick - Geschichte des Berufs

Von gefrorenen Früchtemischungen bis zur industriellen Herstellung

Die Kunst der Herstellung von Speiseeis gelangte im Mittelalter aus arabischen Ländern nach Italien und von dort aus nach Paris und Wien. Die ersten Sorten von Speiseeis waren dabei süße Kältemischungen aus Schnee, Milch oder Wasser und Früchten. Das Kälteverfahren und die Rezeptur wurden immer weiter entwickelt und verbessert. Um das Jahr 1700 brachten die Einwanderer dieses Wissen in die USA, wo im 19. Jahrhundert die ersten Maschinen zur Speiseeisherstellung erfunden wurden. 1876 entwickelte Carl von Linde schließlich ein sicheres Kälteverfahren und ermöglichte somit eine industrielle Produktion von Speiseeis. In Deutschland wird Speiseeis jedoch erst seit 1930 industriell hergestellt. Es waren die italienischen Speiseeishersteller/innen, welche die ersten Eisdielen in Deutschland eröffneten.

Die Entwicklung der Ausbildung

Der Beruf des/der Speiseeisherstellers/Speiseeisherstellerin wurde erst mit der Ausbildungsverordnung aus dem Jahr 2008 staatlich anerkannt. Die Ausbildung dauert 2 Jahre und beinhaltet u.a. die verschiedenen Herstellungsverfahren von Speiseeis und sog. kleinen Gerichten, kundenorientiertes Arbeiten, Anwendung von Hygiene-, Sicherheits- und Gesundheitsvorschriften usw.

Stellen- und Bewerberbörsen

Stellenangebote in Deutschland und im deutschsprachigen Ausland

- **foodjobs.de**
Internet: <http://www.foodjobs.de/>
Jobportal für die Lebensmittelwirtschaft.
- **Lebensmittelwelt**
Internet: <http://www.stellenangebote.lebensmitteljob.de/>
Jobbörsen für Lebensmittelberufe der Bereiche Gastronomie/Hotel, Bäckerei/Konditorei, Fleischerei/Fisch, Lebensmittelhandel/-industrie, Getränkewirtschaft, Milch-/Landwirtschaft.
- **LebensmittelZeitung.net**
Internet: <http://www.lzjobs.de/bewerber/suche/>
Stellenangeboten in der Nahrungsmittelindustrie und im Non-Food-Bereich.

Zuordnung Berufsfelder

Der Beruf Speiseeishersteller/in ist folgendem Berufsfeld zugeordnet:

- Berufe mit Lebensmitteln

Zuordnung Berufliche Merkmale

Der Beruf Speiseeishersteller/in ist folgenden beruflichen Merkmalen zugeordnet:



Tätigkeiten

- bedienen/Kunden betreuen
- zubereiten/kochen

Arbeitsort

- Hotel/Gaststätte

Arbeitsgegenstände/-mittel

- Lebensmittel/Speisen/Getränke
- Werkzeuge/Geräte