RestaurantleiterIn

Im BIS anzeigen

Haupttätigkeiten
Restaurantleiterinnen und Restaurantleiter planen und überwachen den täglichen Restaurantbetrieb. Dazu zählen u. a. Bereiche wie Personaleinsatzplanung, Gästebetreuung, Erstellung des gastronomischen Angebots, Kalkulation und Sicherstellung von Sauberkeit und Ordnung. Im Personalmanagement stellen und schulen sie das Personal ein, erstellen den Dienstplan, erfassen die Arbeitszeiten und organisieren Weiterbildungen. Gemeinsam mit den Food & Beverage-Managerinnen und -Managern sowie den Küchenchefinnen und -chefs erstellen und überarbeiten sie die Getränke- und Speisekarten. Außerdem führen Restaurantleiterinnen und -leiter Inventuren durch und planen und kontrollieren das Budget. In der Gästebetreuung bearbeiten sie ungelöste oder weitergeleitete Beschwerden von Gästen und kümmern sich um die Gästezufriedenheit. Zudem sorgen sie für die Einhaltung von Sicherheits-, Qualitäts- und Hygienevorschriften.

Einkommen
RestaurantleiterInnen verdienen ab 2.150 bis 2.700 Euro brutto pro Monat.

Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:
- Beruf mit Lehrausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten
Beschäftigungsmöglichkeiten bieten größere Restaurants.

Aktuelle Stellenangebote
.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **131** zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen
- À-la-carte-Service
- Beschwerdemanagement
- Budgetierung
- Dienstplanerstellung
- Englisch
- Erstellung von Speisekarten
- Food & Beverage
- Gästebetreuung in der Gastronomie
- Hygienemanagement in der Gastronomie
- Jahresinventur
- Mise en Place
- Personaldisposition
- Personalführung
- Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie
- Restaurantmanagement

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen
- Gastronomiemanagementkenntnisse
- Gästebetreuung in der Gastronomie
- Personalführung
- Restaurantmanagement

Fachliche berufliche Kompetenzen

- Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse
  - Branchenspezifische Unternehmenssoftware (z. B. Gastronomiesoftware)
- Betriebswirtschaftskenntnisse
  - Kalkulation
- Branchenkenntnisse
  - Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport (z. B. Restaurant)
- Einkaufskenntnisse
  - Materialeinkauf
  - Sicherstellung der Warenverfügbarkeit
- Fremdsprachenkenntnisse
  - Englisch
- Gastronomiemanagementkenntnisse
  - Erstellung von Getränkekarten (z. B. Erstellung von Weinkarten)
  - Erstellung von Speisekarten
  - Food & Beverage (z. B. Einkauf von Wein, Inventur in der Gastronomie, Speisenkalkulation, Verwaltung des Getränkebestands)
  - Gemeinschaftsgastronomie
  - Küchenleitung (z. B. Lebensmitteleinkauf)
  - Restaurantmanagement (z. B. Koordination des Servicebereichs, Repräsentieren eines Gastronomiebetriebs)
  - Speiseplanerstellung
- Hygienekenntnisse
  - Hygienemanagement (z. B. Hygienemanagement in der Gastronomie)
- Kassierkenntnisse
  - Bedienung von Computerkassen (z. B. NOVACOM-Kassensystem)
  - Kassieren im Gastgewerbe (z. B. Bedienung von mobilen Boniersystemen, Bedienung von Orderman-Boniersystemen, Kellnerabrechnung)
- Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen
  - Berufsspezifische Normen und Richtlinien (z. B. Hygieneleitlinien in der Gastronomie)
- Kundenbetreuungskenntnisse
  - Beschwerdemanagement
  - Franchisebetreuung (z. B. Pächterbetreuung)
- Logistikkenntnisse
  - Materialwirtschaft (z. B. Bedarfsplanung)
- Personalmanagement-Kenntnisse
  - Personaleinsatzplanung (z. B. Personaldisposition)
  - Personalentwicklung (z. B. Ermittlung des Schulungsbedarfs, Mitarbeiterschulung)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätssicherung (z. B. Lebensmittelverarbeitung nach HACCP, Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie)
- Rechnungswesen-Kenntnisse
  - Finanzplanung (z. B. Budgetierung)
- Servierkenntnisse
  - Gästebetreuung in der Gastronomie (z. B. Gästeempfang in der Gastronomie)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Führungsqualitäten
- Guter Geruchssinn
- Guter Geschmackssinn
- Kundenorientierung

- Organisationstalent
- Selbstständige Arbeitsweise

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	

Beschreibung: RestaurantleiterInnen müssen den Umgang mit berufsspezifischen Softwarelösungen und digitalen Anwendungen sicher und eigenständig beherrschen. Sie sind in der Lage, selbstständig digitale Inhalte zu erstellen und zu bearbeiten sowie Fehler zu beheben. Auch können sie digitale Anwendungen für die Kommunikation mit Kundinnen und Kunden, die Zusammenarbeit im Betrieb und die Dokumentation routiniert verwenden. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsvorschriften und halten diese ein.

Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen

Kompetenzbereich	Kompetenzstufe(n) von ... bis ...								Beschreibung
0 - Grundlagen, Zugang und digitales Verständnis	1	2	3	**4**	**5**	6	7	8	RestaurantleiterInnen müssen sowohl allgemeine wie auch berufsspezifische digitale Anwendungen (z. B. Automatisierte Bestandskontrolle, Digitales Dokumentenmanagement, Buchungssysteme) und Geräte selbstständig und sicher anwenden können sowie auch komplexe und unvorhergesehene Aufgaben flexibel lösen können.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	3	**4**	**5**	6	7	8	RestaurantleiterInnen müssen umfassende Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und bewerten und in der Arbeitssituation anwenden.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	3	**4**	**5**	6	7	8	RestaurantleiterInnen können verschiedene digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, Kundinnen und Kunden und PartnerInnen unabhängig anwenden können.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	RestaurantleiterInnen können digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	3	**4**	**5**	6	7	8	RestaurantleiterInnen müssen die allgemeinen und betrieblichen Konzepte des Datenschutzes und der Datensicherheit verstehen, eigenständig auf ihre Tätigkeit anwenden können sowie Bedrohungspotenziale erkennen und geeignete Gegenmaßnahmen einleiten.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	2	3	**4**	**5**	6	7	8	RestaurantleiterInnen müssen die Einsatzmöglichkeiten digitaler Tools und Lösungen für ihre Arbeit beurteilen können, Fehler und Probleme erkennen und diese auch selbstständig lösen können. Sie erkennen eigene digitale Kompetenzlücken und können Schritte zu deren Behebung setzen.

Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

Typische Qualifikationsniveaus

- Beruf mit Lehrausbildung
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung

Ausbildung

Lehre NQR IV

- Gastronomiefachmann/-frau
- Restaurantfachmann/-frau

BMS - Berufsbildende mittlere Schule NQR IV

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule NQR V
- Tourismus, Gastronomie

Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse
- Ausbildungen im Gastgewerbe
  - Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn

Weiterbildung
Fachliche Weiterbildung Vertiefung
- Catering
- Controlling und Finanzplanung
- Eventmanagement
- Food & Beverage
- Gästebetreuung in der Gastronomie
- HACCP
- Hygienemanagement in der Gastronomie
- Marketing
- Mise en Place
- Weinberatung

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven
- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie
- Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn
- Eventmanagement-Ausbildung
- Hochschulstudien - Marketing und Sales
- Hochschulstudien - Tourismus und Gastgewerbe
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Fachspezifische Universitäts- und Fachhochschullehrgänge

Bereichsübergreifende Weiterbildung
- Beschwerdemanagement
- Fremdsprachen
- Gesprächstechniken
- Interkulturelle Kompetenz
- Kalkulation
- Personalführung
- Qualitätsmanagement
- Zeitmanagement

Weiterbildungsveranstalter
- Betriebsinterne Schulungen
- Österreichische Hotellerievereinigung
- Fachverband Gastronomie
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Tourismus, Gastronomie
- Kollegs
- Fachhochschulen
- Universitäten

Deutschkenntnisse nach GERS
B2 Gute bis C1 Sehr gute Deutschkenntnisse
Sie planen, leiten und überwachen Arbeitsprozesse und Personal. Dabei erstellen sie schriftliche Arbeitspläne, weisen das Personal an und koordinieren zwischen Küche und Service. Außerdem haben sie vielfältigen Kontakt zu Gästen, nehmen Reservierungen telefonisch entgegen, begrüßen und verabschieden Gäste und betreuen sie laufend. Insbesondere im Falle von Reklamationen ist eine sehr gute Sprachbeherrschung sehr wichtig. Sie repräsentieren insgesamt das Unternehmen nach außen.

Weitere Berufsinfos

Selbstständigkeit
Reglementiertes Gewerbe:
- Gastgewerbe

Arbeitsumfeld
- Personalverantwortung
- Saisonarbeit
- Sonn- und Feiertagsdienst

Berufsspezialisierungen
Assistant Restaurant Service Manager (m/w)
Chef de Service (m/w)
GastronomiemanagerIn
Maître d'hôtel - RestaurantleiterIn (m/w)
RestaurantdirektorIn
SchichtleiterIn
ServiceleiterIn
StellvertretendeR RestaurantleiterIn

RestaurantmanagerIn

GastwirtIn
HüttenwirtIn
RestaurantpächterIn
SchihüttenwirtIn

ErlebnisgastronomIn
KantinenleiterIn

HygienemanagerIn in der Gastronomie (RestaurantleiterIn)
RestaurantsupervisorIn

Verwandte Berufe
- Caterer (m/w)
- Food & Beverage-ManagerIn
- Gastronomiefachmann/-frau
- HoteldirektorIn
- Koch/Köchin
- KüchenchefIn
- Restaurantfachmann/-frau

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen
Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit

- **Hotelverwaltung, Gaststättenleitung**

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 500108 Maitre d'hotel (m./w.)
- 500109 Restaurantdirektor/in
- 500110 Hüttenwirt/in
- 500112 Restaurantleiter/in

Informationen im Berufslexikon

- RestaurantmanagerIn (Schule)

Informationen im Ausbildungskompass

- RestaurantleiterIn

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 23. Oktober 2026.