Restaurant manager (RestaurantleiterIn)

Im BIS anzeigen

Main activities
(Haupttätigkeiten)
Restaurant managers plan and oversee daily restaurant operations. This includes areas such as staff scheduling, guest service, preparing the gastronomic offering, costing, and ensuring cleanliness and order. In personnel management, they hire and train staff, create rosters, record working hours, and organize continuing education. Together with the food and beverage managers and head chefs, they create and revise beverage and menu lists. Restaurant managers also conduct inventories and plan and monitor the budget. In guest relations, they handle unresolved or forwarded guest complaints and ensure guest satisfaction. They also ensure compliance with safety, quality, and hygiene regulations.

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.

Income
(Einkommen)
Restaurant manager earn from 2.150 to 2.700 euros gross per month (RestaurantleiterInnen verdienen ab 2.150 bis 2.700 Euro brutto pro Monat).

Depending on the level of qualification, the starting salary can also be higher (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Job with apprenticeship training : 2.150 to 2.500 euros gross (Beruf mit Lehrausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Job with medium-level vocational school and technical training : 2.150 to 2.500 euros gross (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Job with higher vocational school and technical training : 2.540 to 2.700 euros gross (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)

Employment opportunities
(Beschäftigungsmöglichkeiten)
Larger restaurants offer employment opportunities.

Beschäftigungsmöglichkeiten bieten größere Restaurants.

Current vacancies
(Aktuelle Stellenangebote)
.... in the AMS online job placement service (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)**112** to the AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Professional skills requested in advertisements
(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- À la carte service (À-la-carte-Service)

- Complaint Management (Beschwerdemanagement)
- Budgeting (Budgetierung)
- Duty roster creation (Dienstplanerstellung)
- English (Englisch)
- Creation of menus (Erstellung von Speisekarten)
- Food & Beverage (Food & Beverage)
- Guest service in the catering industry (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Hygiene management in gastronomy (Hygienemanagement in der Gastronomie)
- Annual inventory (Jahresinventur)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Personnel deployment planning (Personaldisposition)
- Personnel management (Personalführung)
- Quality assurance in gastronomy and hotel industry (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie)
- Restaurant management (Restaurantmanagement)

Further professional skills
(Weitere berufliche Kompetenzen)

Basic professional skills
(Berufliche Basiskompetenzen)

- Catering management knowledge (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Guest service in the catering industry (Gästebetreuung in der Gastronomie)
- Personnel management (Personalführung)
- Restaurant management (Restaurantmanagement)

Technical professional skills
(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Business application software knowledge (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
  - Industry-specific business software (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Gastronomy software (Gastronomiesoftware))
- Business knowledge (Betriebswirtschaftskenntnisse)
  - Calculation (Kalkulation)
- Industry knowledge (Branchenkenntnisse)
  - Industry knowledge tourism, hospitality, leisure industry, sport (Branchenkenntnisse Tourismus, Gastgewerbe, Freizeitwirtschaft, Sport) (z. B. Restaurant (Restaurant))
- Shopping knowledge (Einkaufskenntnisse)
  - Material purchase (Materialeinkauf)
  - Ensuring the availability of goods (Sicherstellung der Warenverfügbarkeit)
- Foreign language skills (Fremdsprachenkenntnisse)
  - English (Englisch)
- Catering management knowledge (Gastronomiemanagementkenntnisse)
  - Creation of drinks menus (Erstellung von Getränkekarten) (z. B. Creation of wine lists (Erstellung von Weinkarten))
  - Creation of menus (Erstellung von Speisekarten)
  - Food & Beverage (Food & Beverage) (z. B. Inventory in gastronomy (Inventur in der Gastronomie), Buying wine (Einkauf von Wein), Beverage inventory management (Verwaltung des Getränkebestands), Food calculation (Speisenkalkulation))
  - Community catering (Gemeinschaftsgastronomie)
  - Kitchen manager (Küchenleitung) (z. B. Grocery shopping (Lebensmitteleinkauf))
  - Restaurant management (Restaurantmanagement) (z. B. Representing a catering establishment (Repräsentieren eines Gastronomiebetriebs), Coordination of the service area (Koordination des

Servicebereichs))
  - Menu creation (Speiseplanerstellung)
- Hygiene knowledge (Hygienekenntnisse)
  - Hygiene management (Hygienemanagement) (z. B. Hygiene management in gastronomy (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Knowledge of job-specific legal bases (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
  - Job-specific standards and guidelines (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygiene guidelines in gastronomy (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Customer Support Skills (Kundenbetreuungskenntnisse)
  - Complaint Management (Beschwerdemanagement)
  - Franchise support (Franchisebetreuung) (z. B. Tenant support (Pächterbetreuung))
- Logistics knowledge (Logistikkenntnisse)
  - Materials management (Materialwirtschaft) (z. B. Demand planning (Bedarfsplanung))
- Personnel management skills (Personalmanagement-Kenntnisse)
  - Personnel deployment planning (Personaldisposition)
  - Personnel development (Personalentwicklung) (z. B. Identification of training needs (Ermittlung des Schulungsbedarfs), Employee training (Mitarbeiterschulung))
- Quality management knowledge (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
  - Quality Assurance (Qualitätssicherung) (z. B. Food processing according to HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Quality assurance in gastronomy and hotel industry (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie))
- Accounting knowledge (Rechnungswesen-Kenntnisse)
  - Financial planning (Finanzplanung) (z. B. Budgeting (Budgetierung))
- Serving skills (Servierkenntnisse)
  - Guest service in the catering industry (Gästebetreuung in der Gastronomie) (z. B. Reception of guests in the catering industry (Gästeempfang in der Gastronomie))
  - Cashing in the hospitality industry (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Operation of mobile dispensing systems (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Operation of Orderman boning systems (Bedienung von Orderman-Boniersystemen), Waiter accounting (Kellnerabrechnung))
- Sales knowledge (Verkaufskenntnisse)
  - Cash in on sale (Kassieren im Verkauf) (z. B. NOVACOM POS system (NOVACOM-Kassensystem))

General professional skills
(Überfachliche berufliche Kompetenzen)
- Leadership skills (Führungsqualitäten)
- Good sense of smell (Guter Geruchssinn)
- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)
- Customer orientation (Kundenorientierung)
- Organizational talent (Organisationstalent)
- Independent way of working (Selbstständige Arbeitsweise)

Digital skills according to DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Basic		2 Independent		3 Advanced		4 Highly specialized	

Description: 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.

Detailed information on the digital skills
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Area of competence	Skill level(s) from ... to ...								Description
0 - Basics, access and digital understanding	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 - Handling information and data	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 - Communication, interaction and collaboration	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 - Creation, production and publication	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	RestaurantleiterInnen können digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen.
4 - Security and sustainable use of resources	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 - Problem solving, innovation and continued learning	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.

Training, certificates, further education
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typical qualification levels
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Job with apprenticeship training (Beruf mit Lehrausbildung)
- Job with medium-level vocational school and technical training (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Job with higher vocational school and technical training (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Apprenticeship
(Ausbildung)
Lehre nQR IV

- Gastronomy specialist (Gastronomiefachmann/-frau)
- Restaurant specialist (Restaurantfachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule nQR IV

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule nQR V

- Tourismus, Gastronomie

Certificates and qualifications (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Training in the hospitality industry (Ausbildungen im Gastgewerbe)
  - Food and Beverage Manager Training (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Further education
(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

Knowledge of German according to CEFR
(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.

Further professional information
(Weitere Berufsinfos)

Self-employment
(Selbstständigkeit)
Reglementiertes Gewerbe:
- Gastgewerbe

Work environment
(Arbeitsumfeld)
- Personnel responsibility (Personalverantwortung)
- Seasonal work (Saisonarbeit)
- Sunday and holiday service (Sonn- und Feiertagsdienst)

Occupational specializations
(Berufsspezialisierungen)
Assistant Restaurant Service Manager (m / f) (Assistant Restaurant Service Manager (m/w))
Chef de Service (m / f) (Chef de Service (m/w))
Gastronomy manager (GastronomiemanagerIn)
Maître d'hôtel - Restaurant manager (m/f) (Maître d'hôtel - RestaurantleiterIn (m/w))
Restaurant director (RestaurantdirektorIn)
shift supervisor (SchichtleiterIn)
Service Manager (ServiceleiterIn)
Deputy Restaurant Manager (StellvertretendeR RestaurantleiterIn)

Restaurant manager (RestaurantmanagerIn)

Innkeeper (GastwirtIn)
HüttenwirtIn (HüttenwirtIn)
Restaurant leaseholder (RestaurantpächterIn)
SchihüttenwirtIn (SchihüttenwirtIn)

Restaurant experience (ErlebnisgastronomIn)
Canteen manager (KantinenleiterIn)

Hygiene manager in the catering industry (HygienemanagerIn in der Gastronomie)
Restaurant Supervisor (RestaurantsupervisorIn)

Related professions
(Verwandte Berufe)
- Caterer (m / f) (Caterer (m/w))
- Food and beverage manager (Food & Beverage-ManagerIn)
- Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)
- Hotel manager (HoteldirektorIn)
- Cook (Koch/Köchin)
- Chef (KüchenchefIn)
- Restaurant specialist (Restaurantfachmann/-frau)

Allocation to BIS occupational areas and upper groups
(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)
Tourism, hospitality, leisure (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)
- **Hotel administration, restaurant management (Hotelverwaltung, Gaststättenleitung)**

Allocation to AMS occupational classification (six-digit)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))
- 500108 Maitre d'hotel (m / f) (Maitre d'hotel (m./w.))
- 500109 Restaurant director (Restaurantdirektor/in)
- 500110 Hüttenwirt / in (Hüttenwirt/in)
- 500112 Restaurant manager (Restaurantleiter/in)

Information in the vocational lexicon
(Informationen im Berufslexikon)
- RestaurantmanagerIn (Schule)

Information in the training compass
(Informationen im Ausbildungskompass)
- Restaurant manager (RestaurantleiterIn)

powered by Google Translate
The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.
THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.
DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

This job profile was updated on 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)