Food & Beverage-ManagerIn

Im BIS anzeigen

Haupttätigkeiten
Food-&-Beverage-Managerinnen und -Manager leiten und optimieren gastronomische Betriebe in Küche, Service und Catering. Sie verantworten Budget, Personal, Lieferantenmanagement sowie Qualität und Gästezufriedenheit. Sie tragen die strategische Verantwortung zum Teil auch für mehrere Standorte. Zur optimalen Preisgestaltung kalkulieren sie die Kosten und legen Verkaufspreise von Speisen und Getränken fest. Im Lieferantenmanagement führen sie Preisverhandlungen und suchen bei Bedarf nach neuen Lieferantinnen und Lieferanten. In der Vorratswirtschaft übernehmen sie die Bedarfsprognose, Bestellungen, Qualitätskontrollen, die Warenannahme und die Inventur. Im Personalbereich sind sie für die Einstellung, Schulung und Einteilung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verantwortlich. Sie überprüfen das Gästefeedback und die Servicequalität, optimieren die Betriebsabläufe, z. B. Serviceprozesse, Wartezeiten, und stellen die Einhaltung von Sicherheits- und Hygienestandards sicher.

Einkommen
Food & Beverage-ManagerInnen verdienen ab 2.080 bis 2.700 Euro brutto pro Monat.

Für das Qualifikationsniveau „Beruf mit Lehrausbildung“ entfällt die Angabe einer Obergrenze, da es nur einen typischen KV und eine passende Verwendungsgruppe gibt.

Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:
- Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: 2.150 bis 2.700 Euro brutto
- Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.260 bis 2.500 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten
Beschäftigungsmöglichkeiten gibt es vor allem in großen Hotels, Feriendörfern und gehobenen Restaurants.

Aktuelle Stellenangebote
.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **19** zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen
- Ablauforganisation
- Beschwerdemanagement
- Budgetierung
- Dienstplanerstellung
- Englisch
- Event Management
- Food & Beverage
- Hygienemanagement in der Gastronomie
- Kostenkontrolle
- Küchenleitung
- Lagerhaltung
- Lieferantenmanagement
- Materialeinkauf
- Personalführung
- Speisenkalkulation

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen
- Food & Beverage
- Gastronomiemanagementkenntnisse
- Operativer Einkauf

Fachliche berufliche Kompetenzen
- Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse
  - Branchenspezifische Unternehmenssoftware (z. B. Protel)
  - Branchenübergreifende Unternehmenssoftware (z. B. Warenwirtschaftssoftware)
- Betriebswirtschaftskenntnisse
  - Kalkulation (z. B. Preisgestaltung)
- EDV-Anwendungskenntnisse
  - Bürosoftware-Anwendungskenntnisse (z. B. Excel-Anwendungskenntnisse)
  - Datenpflege (z. B. Stammdatenpflege)
- Einkaufskenntnisse
  - Operativer Einkauf (z. B. Lieferantenauswahl, Preisverhandlungen)
  - Sicherstellung der Warenverfügbarkeit
- Event Management
  - Organisation verschiedener Veranstaltungsarten (z. B. Organisation von Bankett-Veranstaltungen, Organisation von Großveranstaltungen)
- Gastronomiemanagementkenntnisse
  - Food & Beverage (z. B. Durchführung von F&B-Promotionen, Einkauf von Getränken, Einkauf von Wein, Erstellung von F&B-Forecasts, Inventur in der Gastronomie, Speisenkalkulation, Überwachung von F&B-Warenbeständen, Verwaltung des Getränkebestands)
  - Küchenleitung (z. B. Lebensmitteleinkauf)
  - Mise en Place (z. B. Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten)
- Hygienekenntnisse
  - Hygienemanagement (z. B. Hygienemanagement in der Gastronomie)
- Kassierkenntnisse
  - Bedienung von Computerkassen (z. B. MICROS-Kassensystem, NOVACOM-Kassensystem)
  - Kassenführung (z. B. Kassenabrechnung)
- Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen
  - Berufsspezifische Normen und Richtlinien (z. B. Hygieneleitlinien, Hygieneleitlinien in der Gastronomie)
- Kundenbetreuungskenntnisse
  - Beschwerdemanagement
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lagerhaltung, Lagerhygiene, Lebensmittellagerung, Warenübernahme)
  - Materialwirtschaft (z. B. Bedarfsplanung, Bestandsprognose, Bestellwesen, Erstellen von Mengenkalkulationen)
  - Supply Chain Management (z. B. Lieferantenmanagement, Strategische Lieferantenauswahl, Verhandlung von Lieferantenkonditionen)
- Personalmanagement-Kenntnisse
  - Personaleinsatzplanung
  - Personalentwicklung (z. B. Mitarbeiterschulung)
  - Personalführung
  - Personalplanung
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätssicherung (z. B. HACCP, Lebensmittelverarbeitung nach HACCP, Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie)
- Rechnungswesen-Kenntnisse
  - Controlling

- Finanzplanung (z. B. Budgetierung)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Frustrationstoleranz
- Führungsqualitäten
- Guter Geruchssinn
- Guter Geschmackssinn
- Serviceorientierung

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	

Beschreibung: Food & Beverage-ManagerInnen sind in der Lage, alltägliche und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation auf fortgeschrittenem Niveau zu nutzen und berufsspezifische digitale Geräte zuverlässig zu bedienen. Auch können sie digitale Anwendungen für die Kommunikation mit Kundinnen und Kunden, die Zusammenarbeit im Betrieb und die Dokumentation routiniert verwenden .Sie lösen alltägliche Probleme selbstständig, kennen die betrieblichen Datensicherheitsregeln genau und sorgen in ihrem Verantwortungsbereich zuverlässig für deren Einhaltung.

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	Food & Beverage-ManagerInnen können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Buchungssysteme, Point of Sale Systeme (POS), Property Managment Systeme (PMS)) in alltäglichen und neuen Situationen routiniert bedienen und selbstständig und sicher anwenden.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	3	4	**5**	**6**	7	8	Food & Beverage-ManagerInnen können selbstständig für ihre Arbeit erforderliche Informationen recherchieren, erfassen, vergleichen, beurteilen und in ihrer Tätigkeit auf fortgeschrittenem Niveau anwenden.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	3	4	**5**	**6**	7	8	Food & Beverage-ManagerInnen müssen alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, MitarbeiterInnen und LieferantInnen auf fortgeschrittenem Niveau einsetzen können.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	Food & Beverage-ManagerInnen müssen digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Anwendungen einpflegen können.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	3	4	**5**	**6**	7	8	Food & Beverage-ManagerInnen müssen ein erhöhtes Bewusstsein zur Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit haben, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	2	3	**4**	**5**	6	7	8	Food & Beverage-ManagerInnen erkennen Probleme mit digitalen Geräten und Anwendungen bei ihrer Arbeit und können einfache klar definierte Probleme selbstständig lösen bzw. die erforderlichen Schritte für die Behebung der Probleme setzen.

Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

Typische Qualifikationsniveaus

- Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung
- Beruf mit Lehrausbildung
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung

Ausbildung

Lehre NQR IV

- Gastronomiefachmann/-frau

BMS - Berufsbildende mittlere Schule NQR IV

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule nqr
- Tourismus, Gastronomie

Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge
- Tourismus, Gastronomie

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

Weiterbildung
Fachliche Weiterbildung Vertiefung
- Betriebsführung
- Catering
- Eventmanagement
- HACCP
- Hotelmanagement
- Hygienemanagement in der Gastronomie
- Kostenmanagement
- Logistik
- Marketing
- Tourismus-Management
- Tourismusmanagement
- Weinberatung

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

Bereichsübergreifende Weiterbildung
- Beschwerdemanagement
- Fremdsprachen
- Gastronomiesoftware
- Gesprächstechniken
- Kalkulation
- Qualitätsmanagement
- Zeitmanagement

Weiterbildungsveranstalter
- Betriebsinterne Schulungen
- Österreichische Hotellerievereinigung
- Fachverband Gastronomie
- F & B Academy
- 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 und erstellen dafür Einsatzpläne.

Weitere Berufsinfos

Selbstständigkeit
Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Arbeitsumfeld
- Arbeit unter Zeitdruck
- Personalverantwortung
- Saisonarbeit

Berufsspezialisierungen
Food-and-Beverage-AssistentIn
Food-and-Beverage Director (m/w)
Food-and-Beverage Supervisor (m/w)

BankettassistentIn
BankettleiterIn
BankettmanagerIn
BankettsupervisorIn

EinkäuferIn im Gastgewerbe
EinkäuferIn in Tourismus und Gastgewerbe
KüchenwirtschafterIn

GastronomieleiterIn
KüchenleiterIn (Food & Beverage-ManagerIn)

Verwandte Berufe
- Caterer (m/w)
- EinkäuferIn
- Gastronomiefachmann/-frau
- Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau
- HoteldirektorIn
- Koch/Köchin
- KüchenchefIn
- RestaurantleiterIn

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen
Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit
- **Hotelverwaltung, Gaststättenleitung**

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 500113 Bankett-Manager/in
- 500114 Food-and-Beverage-Manager/in

- 500115 Bankettassistent/in
- 500126 Bankett-Supervisor/in
- 510102 Einkäufer/in (Hotel- und Gastgewerbe/Heimverwaltung)
- 510110 Küchenwirtschafter/in

Informationen im Berufslexikon
- BankettmanagerIn (Schule)
- Food & Beverage-ManagerIn (Schule)

Informationen im Ausbildungskompass
- Food & Beverage-ManagerIn

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 23. Oktober 2026.