

Food and beverage manager (Food & Beverage-ManagerIn)

Im BIS anzeigen



Main activities (Haupttätigkeiten)

Food & Beverage Managers are responsible for managing the kitchen, bar and restaurant areas. The main tasks include calculation, purchasing, invoicing and storage of food and beverages. The organisation of special events, e.g. banquets, and staff planning can also be part of their job.

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.

Income (Einkommen)

Food and beverage manager earn from 2.080 to 2.700 euros gross per month (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.

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


- Job with special training courses : 2.150 to 2.700 euros gross (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: 2.150 bis 2.700 Euro brutto)
- Job with apprenticeship training : from 2.080 euros gross (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 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 : 2.260 to 2.500 euros gross (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.260 bis 2.500 Euro brutto)

Employment opportunities (Beschäftigungsmöglichkeiten)

There are employment opportunities mainly in large hotels, holiday villages and upscale restaurants.

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

Current vacancies (Aktuelle Stellenangebote)

.... in the AMS online job placement service (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **18**  to the AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Professional skills requested in advertisements

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Process organization (Ablauforganisation)
- Complaint Management (Beschwerdemanagement)
- Budgeting (Budgetierung)
- Duty roster creation (Dienstplanerstellung)
- English (Englisch)
- Event Management (Event Management)
- Food & Beverage (Food & Beverage)
- Hygiene management in gastronomy (Hygienemanagement in der Gastronomie)
- Cost control (Kostenkontrolle)
- Kitchen manager (Küchenleitung)
- Warehousing (Lagerhaltung)
- Supplier management (Lieferantenmanagement)
- Material purchase (Materialeinkauf)
- Personnel management (Personalführung)
- Food calculation (Speisenkalkulation)

Further professional skills (Weitere berufliche Kompetenzen)

Basic professional skills

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Food & Beverage (Food & Beverage)
- Catering management knowledge (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Operational purchasing (Operativer Einkauf)

Technical professional skills

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Business application software knowledge (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Industry-specific business software (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Protel (Protel))
 - Cross-industry business software (Branchenübergreifende Unternehmenssoftware) (z. B. Merchandise management software (Warenwirtschaftssoftware))
- Business knowledge (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Calculation (Kalkulation) (z. B. Pricing (Preisgestaltung))
- IT application knowledge (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Data maintenance (Datenpflege) (z. B. Master data maintenance (Stammdatenpflege))
 - Office software application knowledge (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Excel application knowledge (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Shopping knowledge (Einkaufskenntnisse)
 - Ensuring the availability of goods (Sicherstellung der Warenverfügbarkeit)
 - Operational purchasing (Operativer Einkauf) (z. B. Price negotiations (Preisverhandlungen))
 - Material purchase (Materialeinkauf) (z. B. Supplier selection (Lieferantenauswahl))
- Event Management (Event Management)
 - Organization of various types of events (Organisation verschiedener Veranstaltungsarten) (z. B. Organization of banquet events (Organisation von Bankett-Veranstaltungen), Organization of major events (Organisation von Großveranstaltungen))
- Catering management knowledge (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Food & Beverage (Food & Beverage) (z. B. Creation of F&B forecasts (Erstellung von F&B-Forecasts), F&B inventory monitoring (Überwachung von F&B-Warenbeständen), Implementation of F&B PhDs (Durchführung von F&B-Promotionen), Inventory in gastronomy (Inventur in der Gastronomie), Purchase of drinks (Einkauf von Getränken), Buying wine (Einkauf von Wein), Beverage inventory management

- (Verwaltung des Getränkebestands), Food calculation (Speisenkalkulation))
- Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Preparation of menus and drinks (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
- Kitchen manager (Küchenleitung) (z. B. Grocery shopping (Lebensmitteleinkauf))
- 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 (Hygieneleitlinien), Hygiene guidelines in gastronomy (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Customer Support Skills (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Complaint Management (Beschwerdemanagement)
- Logistics knowledge (Logistikkenntnisse)
 - Materials management (Materialwirtschaft) (z. B. Order system (Bestellwesen), Demand planning (Bedarfsplanung), Creation of quantity calculations (Erstellen von Mengenkalkulationen), Inventory forecasting (Bestandsprognose))
 - Warehousing (Lagerwirtschaft) (z. B. food storage (Lebensmittellagerung), Warehouse hygiene (Lagerhygiene), Acceptance of goods (Warenübernahme), Warehousing (Lagerhaltung))
 - Supply Chain Management (Supply Chain Management) (z. B. Negotiating supplier conditions (Verhandlung von Lieferantenkonditionen), Supplier management (Lieferantenmanagement), Strategic supplier selection (Strategische Lieferantenauswahl))
- Personnel management skills (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Personnel management (Personalführung)
 - Personnel planning (Personalplanung)
 - Personnel development (Personalentwicklung) (z. B. 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), HACCP (HACCP))
- Accounting knowledge (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Controlling (Controlling)
 - Financial planning (Finanzplanung) (z. B. Budgeting (Budgetierung))
- Sales knowledge (Verkaufskenntnisse)
 - Cash in on sale (Kassieren im Verkauf) (z. B. NOVACOM POS system (NOVACOM-Kassensystem), MICROS POS system (MICROS-Kassensystem), Cash accounting (Kassenabrechnung))

General professional skills

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Frustration tolerance (Frustrationstoleranz)
- Leadership skills (Führungsqualitäten)
- Good sense of smell (Guter Geruchssinn)
- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)
- Service orientation (Serviceorientierung)

Digital skills according to DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Basic		2 Independent		3 Advanced		4 Highly specialized	
Description: 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.							

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	Food & Beverage-ManagerInnen können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Buchungssysteme, Point of Sale Systeme (POS), Property Management Systeme (PMS)) in alltäglichen und neuen Situationen routiniert bedienen und selbstständig und sicher anwenden.
1 - Handling information and data	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 - Communication, interaction and collaboration	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 - Creation, production and publication	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 - Security and sustainable use of resources	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 - Problem solving, innovation and continued learning	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.

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

Typical qualification levels
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Job with special training courses (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung)
- 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](#)^v

- Gastronomy specialist (Gastronomiefachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [nqr](#)^v

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule [nqr](#)^v

- Tourismus, Gastronomie

Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge

- 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

- 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

Knowledge of German according to CEFR

(Deutschkenntnisse nach GERS)

B2 Gute bis C1 Sehr gute Deutschkenntnisse

Sie planen, leiten und überwachen Arbeitsprozesse und Personal und erstellen dafür Einsatzpläne.

Further professional information

(Weitere Berufsinfos)

Self-employment

(Selbstständigkeit)

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Work environment

(Arbeitsumfeld)

- Working under time pressure (Arbeit unter Zeitdruck)
- Personnel responsibility (Personalverantwortung)
- Seasonal work (Saisonarbeit)

Occupational specializations

(Berufsspezialisierungen)

Food and Beverage Assistant (Food-and-Beverage-AssistentIn)

Food -and-Beverage Director (m / f) (Food-and-Beverage Director (m/w))

Food and Beverage Supervisor (m / f) (Food-and-Beverage Supervisor (m/w))

Banquet assistant (BankettassistentIn)

Banquet manager (BankettleiterIn)

Banquet manager (BankettmanagerIn)

Banquet Supervisor (BankettsupervisorIn)

Buyer in the hospitality industry (EinkäuferIn im Gastgewerbe)

Buyer in tourism and hospitality (EinkäuferIn in Tourismus und Gastgewerbe)

Kitchen manager (KüchenwirtschafterIn)

Catering manager (GastronomieleiterIn)

Kitchen manager (KüchenleiterIn)

Related professions

(Verwandte Berufe)

- Caterer (m / f) (Caterer (m/w))
- Buyer (EinkäuferIn)

- Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)
- Hotel and hospitality clerk (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Hotel manager (HoteldirektorIn)
- Cook (Koch/Köchin)
- Chef (KüchenschefIn)
- Restaurant manager (RestaurantleiterIn)

**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))**

- 500113 Banquet manager (Bankett-Manager/in)
- 500114 Food and Beverage Manager (Food-and-Beverage-Manager/in)
- 500115 Banquet assistant (Bankettassistent/in)
- 500126 Banquet supervisor (Bankett-Supervisor/in)
- 510102 Buyer (hotel and hospitality / home administration) (Einkäufer/in (Hotel- und Gastgewerbe/Heimverwaltung))
- 510110 Kitchen manager (Küchenwirtschafter/in)

**Information in the vocational lexicon
(Informationen im Berufslexikon)**

-  BankettmanagerIn (Schule)
-  Food & Beverage-ManagerIn (Schule)

**Information in the training compass
(Informationen im Ausbildungskompass)**

-  Food and beverage manager (Food & Beverage-ManagerIn)



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 JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE 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.)