

Voditelj odjela hrane i pića (m/ž) (Food & Beverage-ManagerIn)

Im BIS anzeigen



Glavne djelatnosti (Haupttätigkeiten)

Menadžeri za hranu i piće vode i optimiziraju poslovanje ugostiteljskih djelatnosti, uključujući kuhinju, usluge i catering. Odgovorni su za proračun, osoblje, upravljanje dobavljačima, kvalitetu i zadovoljstvo gostiju. Također mogu imati stratešku odgovornost za više lokacija. Kako bi postigli optimalno određivanje cijena, izračunavaju troškove i određuju prodajne cijene za hranu i piće. U upravljanju dobavljačima vode pregovore o cijenama i, ako je potrebno, traže nove dobavljače. U upravljanju zalihama bave se predviđanjem potražnje, naručivanjem, kontrolom kvalitete, primanjem robe i popisivanjem zaliha. U ljudskim resursima odgovorni su za zapošljavanje, obuku i raspoređivanje zaposlenika. Pregledavaju povratne informacije gostiju i kvalitetu usluge, optimiziraju operativne procese (npr. postupke usluge i vrijeme čekanja) te osiguravaju usklađenost sa sigurnosnim i higijenskim standardima.

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.

prihod (Einkommen)

Voditelj odjela hrane i pića (m/ž) zarađuje od 2.080 do 2.700 eura bruto mjesečno (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.

Ovisno o stupnju kvalifikacije, početna plaća može biti i veća (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesija s kratkom ili posebnom izobrazbom : 2.150 do 2.700 eura bruto (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: 2.150 bis 2.700 Euro brutto)
- Zanimanje s naukovanjem : od 2.080 eura bruto (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem : 2.150 do 2.500 eura bruto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Zanimanje s višim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem : 2.260 do 2.500 eura bruto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.260 bis 2.500 Euro brutto)

Mogućnosti zaposlenja (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Mogućnosti zaposlenja postoje uglavnom u velikim hotelima, turističkim naseljima i luksuznim restoranima.

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

Trenutna slobodna radna mjesta

(Aktuelle Stellenangebote)

.... u AMS internetskoj službi za zapošljavanje (eJob-Soba): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)  u AMS eJob sobu (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne profesionalne vještine u oglasima

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Organizacija procesa (Ablauforganisation)
- Upravljanje prigovorima (Beschwerdemanagement)
- Budžetiranje (Budgetierung)
- Stvaranje rotera (Dienstplanerstellung)
- Engleski (Englisch)
- Upravljanje događajima (Event Management)
- Hrana i piće (Food & Beverage)
- Upravljanje higijenom u gastronomiji (Hygienemanagement in der Gastronomie)
- Kontrola troškova (Kostenkontrolle)
- Uprava kuhinje (Küchenleitung)
- Skladištenje (Lagerhaltung)
- Upravljanje dobavljačima (Lieferantenmanagement)
- Kupnja materijala (Materialeinkauf)
- Upravljanje osobljem (Personalführung)
- Izračun hrane (Speisenkalkulation)

Ostale profesionalne vještine

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Osnovne profesionalne vještine

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Hrana i piće (Food & Beverage)
- Poznavanje menadžmenta u ugostiteljstvu (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Operativno jaje kupnja (Operativer Einkauf)

Tehničke profesionalne vještine

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Poznavanje poslovnog aplikacijskog softvera (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Sektorski poslovni softver (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Protel (Protel))
 - Međusektorski poslovni softver (Branchenübergreifende Unternehmenssoftware) (z. B. Softver za upravljanje robom (Warenwirtschaftssoftware))
- Poslovno znanje (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Obračun (Kalkulation) (z. B. Cijene (Preisgestaltung))
- Znanje o IT primjeni (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Održavanje podataka (Datenpflege) (z. B. Održavanje matičnih podataka (Stammdatenpflege))
 - Znanje o primjeni uredskog softvera (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Poznavanje programa Excel (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Znanje o kupovini (Einkaufskenntnisse)
 - Osiguravanje dostupnosti robe (Sicherstellung der Warenverfügbarkeit)
 - Operativno jaje kupnja (Operativer Einkauf) (z. B. Pregovori o cijeni (Preisverhandlungen))
 - Kupnja materijala (Materialeinkauf) (z. B. Izbor dobavljača (Lieferantenauswahl))
- Upravljanje događajima (Event Management)
 - Organizacija raznih vrsta događaja (Organisation verschiedener Veranstaltungsarten) (z. B. Organizacija banketnih događanja (Organisation von Bankett-Veranstaltungen), Organizacija glavnih događaja (Organisation von Großveranstaltungen))

- Poznavanje menadžmenta u ugostiteljstvu (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Hrana i piće (Food & Beverage) (z. B. Stvaranje predviđanja F&B (Erstellung von F&B-Forecasts), Praćenje zaliha F&B (Überwachung von F&B-Warenbeständen), Provođenje promocija F&B (Durchführung von F&B-Promotionen), Inventar u gastronomiji (Inventur in der Gastronomie), Kupnja pića (Einkauf von Getränken), Otkup vina (Einkauf von Wein), Upravljanje pićima b posjedi (Verwaltung des Getränkebestands), Izračun hrane (Speisenkalkulation))
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Priprema jelovnika i pića (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
 - Uprava kuhinje (Küchenleitung) (z. B. Kupovina namirnica (Lebensmitteleinkauf))
- Znanje o higijeni (Hygienekenntnisse)
 - Upravljanje higijenom (Hygienemanagement) (z. B. Upravljanje higijenom u gastronomiji (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Vještine blagajnika (Kassierkenntnisse)
 - Upravljanje gotovinom (Kassenführung) (z. B. Blagajna (Kassenabrechnung))
 - Rad računarskih kasa (Bedienung von Computerkassen) (z. B. NOVACOM POS sustav (NOVACOM-Kassensystem), MICROS-POS sustav (MICROS-Kassensystem))
- Poznavanje pravnih osnova specifičnih za posao (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardi i smjernice za specifične poslove (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Smjernice za higijenu (Hygieneleitlinien), Higijenske smjernice u gastronomiji (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Vještine korisničke podrške (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Upravljanje prigovorima (Beschwerdemanagement)
- Znanje iz logistike (Logistikkenntnisse)
 - Upravljanje materijalima (Materialwirtschaft) (z. B. Naručivanje (Bestellwesen), Planiranje zahtjeva (Bedarfsplanung), Izrada izračuna količina (Erstellen von Mengenkalkulationen), Predviđanje zaliha (Bestandsprognose))
 - Upravljanje skladištem (Lagerwirtschaft) (z. B. Skladištenje hrane (Lebensmittellagerung), Higijena skladišta (Lagerhygiene), Primanje robe (Warenübernahme), Skladištenje (Lagerhaltung))
 - Upravljanje lancem opskrbe (Supply Chain Management) (z. B. Pregovaranje o uvjetima dobavljača (Verhandlung von Lieferantenkonditionen), Upravljanje dobavljačima (Lieferantenmanagement), Odabir strateškog dobavljača (Strategische Lieferantenauswahl))
- Vještine upravljanja osobljem (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Upravljanje osobljem (Personalführung)
 - Planiranje osoblja (Personalplanung)
 - Razvoj osoblja (Personalentwicklung) (z. B. Obuka zaposlenika (Mitarbeiterschulung))
- Znanje o upravljanju kvalitetom (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Osiguranje kvalitete (Qualitätssicherung) (z. B. Prerada hrane prema HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Osiguranje kvalitete u gastronomiji i hotelijerstvu (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie), HACCP (HACCP))
- Računovodstveno znanje (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Kontroliranje (Controlling)
 - Financijsko planiranje (Finanzplanung) (z. B. Budžetiranje (Budgetierung))

Opće profesionalne vještine

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Tolerancija frustracije (Frustrationstoleranz)
- Voditeljske vještine (Führungsqualitäten)
- Dobar njuh (Guter Geruchssinn)
- Dobar osjećaj okusa (Guter Geschmackssinn)
- Orijentacija na uslugu (Serviceorientierung)

Digitalne vještine prema DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Osnovni		2 Samostalna		3 Napredno		4 Visoko specijalizirana	
Opis: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.							

Detaljne informacije o digitalnim vještinama
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Područje nadležnosti	Razina(e) vještine od ... do ...								Opis
0 - Osnove, pristup i digitalno razumijevanje	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 - Rukovanje informacijama i podacima	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 - Komunikacija, interakcija i suradnja	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 - Stvaranje, produkcija i objavljivanje	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 - Sigurnost i održivo korištenje resursa	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 - Rješavanje problema, inovacija i kontinuirano učenje	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.

Obuka, certifikati, daljnje usavršavanje
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Tipične razine vještina
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesija s kratkom ili posebnom izobrazbom (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung)
- Zanimanje s naukovanjem (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zanimanje s višim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Obuka

(Ausbildung)

Lehre [NQ^R](#)^v

- Konobar-poslužitelj (m/ž) (Gastronomiefachmann/-frau)

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

- Tourismus, Gastronomie

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

- Tourismus, Gastronomie

Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge

- Tourismus, Gastronomie

Potvrde i kvalifikacije (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Obuka u ugostiteljstvu (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Obuka za menadžera hrane i pića (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Kontinuirano obrazovanje

(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

Poznavanje njemačkog prema CEFR-u (Deutschkenntnisse nach GERS)

B2 Gute bis C1 Sehr gute Deutschkenntnisse

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

Dodatne informacije o poslu (Weitere Berufsinfos)

Samozapošljavanje (Selbstständigkeit)

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Radno okruženje (Arbeitsumfeld)

- Rad pod vremenskim pritiskom (Arbeit unter Zeitdruck)
- Odgovornost osoblja (Personalverantwortung)
- Sezonski rad (Saisonarbeit)

Upitnik kompetencija (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Asistent za bankete (BankettassistentIn)
banket upravitelj (BankettmanagerIn)
Nadzornik banketa (BankettsupervisorIn)
Kupac u ugostiteljstvu (EinkäuferIn im Gastgewerbe)
Ekonomist kuhinje (KüchenwirtschafterIn)

Stručne specijalizacije (Berufsspezialisierungen)

Pomoćnik za hranu i piće (Food-and-Beverage-AssistentIn)
Hrana i piće direktor (m / w) (Food-and-Beverage Director (m/w))
Hrana i piće Supervizor (m / ž) (Food-and-Beverage Supervisor (m/w))

Asistent za bankete (BankettassistentIn)
Voditelj banketa (BankettleiterIn)
banket upravitelj (BankettmanagerIn)
Nadzornik banketa (BankettsupervisorIn)

Kupac u ugostiteljstvu (EinkäuferIn im Gastgewerbe)
Kupac u turizmu i ugostiteljstvu (EinkäuferIn in Tourismus und Gastgewerbe)
Ekonomist kuhinje (KüchenwirtschafterIn)

Voditelj cateringa (GastronomieleiterIn)

Voditelj kuhinje (Voditelj odjela hrane i pića (m/ž)) (KüchenleiterIn (Food & Beverage-ManagerIn))

Srodna zanimanja

(Verwandte Berufe)

- Ugostitelj (m / ž) (Caterer (m/w))
- Nabavljač (m/ž) (EinkäuferIn)
- Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)
- Prodajni referent u hotelijerstvu i ugostiteljstvu (m/ž) (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Direktor/ica hotela (HoteldirektorIn)
- Kuhar/ica (Koch/Köchin)
- Kuhari/ica (KüchenchefIn)
- Voditelj/ica restorana (RestaurantleiterIn)

Dodjela za BIS područja rada i glavne skupine

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turizam, ugostiteljstvo, slobodno vrijeme (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Upravljanje hotelom, upravljanje ugostiteljskim objektima (Hotelverwaltung, Gaststättenleitung)

Dodjela za AMS klasifikaciju zanimanja (šesteroznamenasto)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 500113 Voditelj banketa (Bankett-Manager/in)
- 500114 Voditelj hrane i pića (Food-and-Beverage-Manager/in)
- 500115 Pomoćnik u banketu (Bankettassistent/in)
- 500126 Nadzornik banketa / u (Bankett-Supervisor/in)
- 510102 Kupac (hotel i ugostiteljstvo / matična uprava) (Einkäufer/in (Hotel- und Gastgewerbe/Heimverwaltung))
- 510110 Ekonomist kuhinje (Küchenwirtschafter/in)

Podaci u stručnom leksikonu

(Informationen im Berufslexikon)

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

Podaci u kompasu za obuku

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Voditelj odjela hrane i pića (m/ž) (Food & Beverage-ManagerIn)



Tekst je automatski preveden s njemačkog. Njemački pojmovi prikazani su u zagradama.

OVAJ USLUGA MOŽE UKLJUČITI PRIJEVODE KOJE NALAZE GOOGLE SE ODRIČE BILO KOJE ODGOVORNOSTI U VEZI SA PRIJEVODIMA, IZRIČITIM ILI IMPLICIRANIM, UKLJUČUJUĆI BILO KOJU ODGOVORNOST ZA TOČNOST, POUZDANOST I BILO KOJU IMPLICIRANU ODGOVORNOST ZA TRŽIŠNU UČINKOVITOST I ODGOVORNOST.

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.

Ovaj profesionalni profil ažuriran je 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)