

Menedżer ds. żywności i napojów (Food & Beverage-ManagerIn)

Im BIS anzeigen



Główne działania (Haupttätigkeiten)

Menedżerowie ds. żywności i napojów kierują i optymalizują działalność gastronomiczną, w tym kuchnię, obsługę i catering. Odpowiadają za budżet, personel, zarządzanie dostawcami, jakością i zadowolenie gości. Mogą również ponosić strategiczną odpowiedzialność za wiele lokalizacji. Aby osiągnąć optymalne ceny, kalkulują koszty i ustalają ceny sprzedaży żywności i napojów. W dziale zarządzania dostawcami prowadzą negocjacje cenowe i, w razie potrzeby, poszukują nowych dostawców. W dziale zarządzania zapasami zajmują się prognozowaniem popytu, zamawianiem, kontrolą jakości, przyjmowaniem towarów i inwentaryzacją. W dziale kadr odpowiadają za zatrudnianie, szkolenie i planowanie pracy pracowników. Analizują opinie gości i jakość obsługi, optymalizują procesy operacyjne (np. procedury obsługi i czas oczekiwania) oraz zapewniają zgodność z normami bezpieczeństwa i higieny.

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.

Dochód (Einkommen)

Menedżer ds. żywności i napojów zarabia od 2.080 do 2.700 euro brutto miesięcznie (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.

W zależności od poziomu kwalifikacji wynagrodzenie początkowe może być wyższe (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zawód z krótkim lub specjalnym przeszkoleniem : 2.150 do 2.700 euro brutto (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: 2.150 bis 2.700 Euro brutto)
- Zawód ze szkoleniem zawodowym : od 2.080 euro brutto (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : 2.150 do 2.500 euro brutto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Zawód w wyższej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : 2.260 do 2.500 euro brutto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.260 bis 2.500 Euro brutto)

Możliwości zatrudnienia (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Możliwości zatrudnienia są głównie w dużych hotelach, wioskach wakacyjnych i ekskluzywnych restauracjach.

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

Aktualne wakaty

(Aktuelle Stellenangebote)

.... w internetowym serwisie pośrednictwa pracy AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)  do AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Umiejętności zawodowe wymagane w reklamach

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Organizacja procesu (Ablauforganisation)
- Zarządzanie reklamacjami (Beschwerdemanagement)
- Budżetowanie (Budgetierung)
- Tworzenie harmonogramu dyżurów (Dienstplanerstellung)
- angielski (Englisch)
- Zarządzanie wydarzeniami (Event Management)
- Żywność i napoje (Food & Beverage)
- Zarządzanie higieną w gastronomii (Hygienemanagement in der Gastronomie)
- Kontrola kosztów (Kostenkontrolle)
- Kierownik kuchni (Küchenleitung)
- Magazynowanie (Lagerhaltung)
- Zarządzanie dostawcami (Lieferantenmanagement)
- Zakup materiałów (Materialeinkauf)
- Zarządzanie personelem (Personalführung)
- Obliczanie żywności (Speisenkalkulation)

Inne umiejętności zawodowe

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Podstawowe umiejętności zawodowe

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Żywność i napoje (Food & Beverage)
- Umiejętności zarządzania cateringiem (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Zakupy operacyjne (Operativer Einkauf)

Techniczne umiejętności zawodowe

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Znajomość oprogramowania aplikacji biznesowych (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Oprogramowanie biznesowe specyficzne dla branży (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Protel (Protel))
 - Oprogramowanie biznesowe międzybranżowe (Branchenübergreifende Unternehmenssoftware) (z. B. Oprogramowanie do zarządzania towarami (Warenwirtschaftssoftware))
- Wiedza biznesowa (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Obliczenia (Kalkulation) (z. B. cennik (Preisgestaltung))
- Znajomość aplikacji informatycznych (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Utrzymanie danych (Datenpflege) (z. B. Utrzymanie danych podstawowych (Stammdatenpflege))
 - Znajomość aplikacji biurowych (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Znajomość aplikacji Excel (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Wiedza o zakupach (Einkaufskenntnisse)
 - Zapewnienie dostępności towarów (Sicherstellung der Warenverfügbarkeit)
 - Zakupy operacyjne (Operativer Einkauf) (z. B. Negocjacje cenowe (Preisverhandlungen))
 - Zakup materiałów (Materialeinkauf) (z. B. Wybór dostawcy (Lieferantenauswahl))
- Zarządzanie wydarzeniami (Event Management)
 - Organizacja różnego rodzaju eventów (Organisation verschiedener Veranstaltungsarten) (z. B. Organizacja

impresz bankietowych (Organisation von Bankett-Veranstaltungen), Organizacja ważnych wydarzeń (Organisation von Großveranstaltungen))

- Umiejętności zarządzania cateringiem (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Żywność i napoje (Food & Beverage) (z. B. Tworzenie prognoz gastronomicznych (Erstellung von F&B-Forecasts), Monitorowanie zapasów żywności i napojów (Überwachung von F&B-Warenbeständen), Realizacja doktoratów F&B (Durchführung von F&B-Promotionen), Zapasy w gastronomii (Inventur in der Gastronomie), Kupowanie napojów (Einkauf von Getränken), Kupowanie wina (Einkauf von Wein), Zarządzanie zapasami napojów (Verwaltung des Getränkebestands), Obliczanie żywności (Speisenkalkulation))
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Przygotowywanie menu potraw i napojów (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
 - Kierownik kuchni (Küchenleitung) (z. B. Zakupy spożywcze (Lebensmitteleinkauf))
- Wiedza o higienie (Hygienekenntnisse)
 - Zarządzanie higieną (Hygienemanagement) (z. B. Zarządzanie higieną w gastronomii (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Umiejętności kasjera (Kassierkenntnisse)
 - Zarządzanie gotówką (Kassenführung) (z. B. Rachunkowość kasowa (Kassenabrechnung))
 - Obsługa kas komputerowych (Bedienung von Computerkassen) (z. B. System POS NOVACOM (NOVACOM-Kassensystem), System MICROS POS (MICROS-Kassensystem))
- Znajomość podstaw prawnych określonych dla danego stanowiska pracy (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardy i wytyczne zawodowe (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Wytyczne dotyczące higieny (Hygieneleitlinien), Wytyczne dotyczące higieny w gastronomii (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Umiejętności obsługi klienta (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Zarządzanie reklamacjami (Beschwerdemanagement)
- Wiedza logistyczna (Logistikkenntnisse)
 - Gospodarka materiałowa (Materialwirtschaft) (z. B. System zamówień (Bestellwesen), Planowanie popytu (Bedarfsplanung), Tworzenie obliczeń ilościowych (Erstellen von Mengenkalkulationen), Prognoza zapasów (Bestandsprognose))
 - Magazynowanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Przechowywanie żywności (Lebensmittellagerung), Higiena magazynu (Lagerhygiene), Przyjmowanie towarów (Warenübernahme), Magazynowanie (Lagerhaltung))
 - Zarządzanie łańcuchem dostaw (Supply Chain Management) (z. B. Negocjowanie warunków dostawców (Verhandlung von Lieferantenkonditionen), Zarządzanie dostawcami (Lieferantenmanagement), Strategiczny wybór dostawcy (Strategische Lieferantenauswahl))
- Umiejętności zarządzania personelem (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Zarządzanie personelem (Personalführung)
 - Planowanie personelu (Personalplanung)
 - Rozwój personelu (Personalentwicklung) (z. B. Szkolenie pracowników (Mitarbeiterschulung))
- Wiedza z zakresu zarządzania jakością (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zapewnienie jakości (Qualitätssicherung) (z. B. Przetwórstwo spożywcze zgodnie z HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Zapewnienie jakości w gastronomii i hotelarstwie (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie), HACCP (HACCP))
- Wiedza księgowa (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Kontrolowanie (Controlling)
 - Planowanie finansowe (Finanzplanung) (z. B. Budżetowanie (Budgetierung))

Ogólne umiejętności zawodowe (Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Tolerancja frustracji (Frustrationstoleranz)
- Umiejętności przywódcze (Führungsqualitäten)

- Dobry węch (Guter Geruchssinn)
- Dobre wyczucie smaku (Guter Geschmackssinn)
- Orientacja na usługi (Serviceorientierung)

Kompetencje cyfrowe według DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Podstawowe		2 osoby prowadzące działalność na własny rachunek		3 Zaawansowane		4 Wysoce wyspecjalizowane	
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.							

Szczegółowe informacje na temat umiejętności cyfrowych
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Obszar kompetencji	Poziom(y) kompetencji od ... do ...								Opis
0 - Podstawy, dostęp i zrozumienie cyfrowe	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 - Postępowanie z informacjami i danymi	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 - Komunikacja, interakcja i współpraca	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 - Kreacja, produkcja i publikacja	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 - Bezpieczeństwo i zrównoważone wykorzystanie zasobów	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 - Rozwiązywanie problemów, innowacje i ciągłe uczenie się	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.

Szkolenia, certyfikaty, dalsze szkolenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typowe poziomy umiejętności
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Zawód z krótkim lub specjalnym przeszkoleniem (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung)
- Zawód ze szkoleniem zawodowym (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zawód w wyższej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Szkolenie

(Ausbildung)

Lehre

- Specjalista gastronomiczny (Gastronomiefachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule

- Tourismus, Gastronomie

Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge

- Tourismus, Gastronomie

Certyfikaty i kwalifikacje (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Szkolenia w branży hotelarskiej (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Szkolenie na stanowisko Menedżera ds. Żywności i Napojów (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Kształcenie ustawiczne

(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

Znajomość języka niemieckiego według CEFR

(Deutschkenntnisse nach GERS)

B2 Gute bis C1 Sehr gute Deutschkenntnisse

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

Dalsze informacje zawodowe

(Weitere Berufsinfos)

Samozatrudnienie

(Selbstständigkeit)

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Środowisko pracy

(Arbeitsumfeld)

- Praca pod presją czasu (Arbeit unter Zeitdruck)
- Odpowiedzialność personelu (Personalverantwortung)
- Praca sezonowa (Saisonarbeit)

Kwestionariusz kompetencji

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Asystent bankietowy (BankettassistentIn)

Kierownik bankietów (BankettmanagerIn)

Nadzorca Bankietu (BankettsupervisorIn)

Kupiec z branży hotelarsko-gastronomicznej (EinkäuferIn im Gastgewerbe)

Kierownik kuchni (KüchenwirtschafterIn)

Specjalizacje zawodowe

(Berufsspezialisierungen)

Asystent ds. żywności i napojów (Food-and-Beverage-AssistentIn)

Dyrektor ds. żywności i napojów (m/k) (Food-and-Beverage Director (m/w))

Inspektor ds. żywności i napojów (m/k) (Food-and-Beverage Supervisor (m/w))

Asystent bankietowy (BankettassistentIn)

Kierownik bankietów (BankettleiterIn)

Kierownik bankietów (BankettmanagerIn)

Nadzorca Bankietu (BankettsupervisorIn)

Kupiec z branży hotelarsko-gastronomicznej (EinkäuferIn im Gastgewerbe)

Kupiec w branży turystyki i hotelarstwa (EinkäuferIn in Tourismus und Gastgewerbe)

Kierownik kuchni (KüchenwirtschafterIn)

Kierownik ds. cateringu (GastronomieleiterIn)

Kierownik kuchni (Menedżer ds. żywności i napojów) (KüchenleiterIn (Food & Beverage-ManagerIn))

Zawody pokrewne

(Verwandte Berufe)

- Firma cateringowa (m/k) (Caterer (m/w))
- Kupujący (EinkäuferIn)
- Specjalista ds. cateringu (Gastronomiefachmann/-frau)
- Pracownik hotelu i hotelarstwa (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Kierownik hotelu (HoteldirektorIn)
- Kucharz (Koch/Köchin)
- Szef kuchni (KüchenchefIn)
- Kierownik restauracji (RestaurantleiterIn)

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Turystyka, hotelarstwo, wypoczynek (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Zarządzanie hotelem, zarządzanie restauracją (Hotelverwaltung, Gaststättenleitung)

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 500113 Kierownik bankietu (Bankett-Manager/in)
- 500114 Kierownik ds. Żywności i Napojów (Food-and-Beverage-Manager/in)
- 500115 Asystent bankietowy (Bankettassistent/in)
- 500126 Nadzorca bankietu (Bankett-Supervisor/in)
- 510102 Kupujący (hotel i hotelarstwo / administracja domowa) (Einkäufer/in (Hotel- und Gastgewerbe/Heimverwaltung))
- 510110 Kierownik kuchni (Küchenwirtschafter/in)

Informacje w leksykonie zawodowym

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informacje w kompasie treningowym

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Menedżer ds. żywności i napojów (Food & Beverage-ManagerIn)



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach. TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

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.

Ten profil zawodowy został zaktualizowany 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)