

Food & Beverage Manager (Food & Beverage-ManagerIn)

Im BIS anzeigen



Hlavné činnosti (Haupttätigkeiten)

Manažéri stravovacích služieb riadia a optimalizujú prevádzku stravovacích služieb vrátane kuchyne, služieb a cateringu. Sú zodpovední za rozpočet, personál, riadenie dodávateľov, kvalitu a spokojnosť hostí. Môžu mať tiež strategickú zodpovednosť za viacero prevádzok. Na dosiahnutie optimálneho stanovovania cien vypočítavajú náklady a stanovujú predajné ceny potravín a nápojov. V oblasti riadenia dodávateľov vedú cenové rokovania a v prípade potreby hľadajú nových dodávateľov. V oblasti riadenia zásob sa zaoberajú predpovedaním dopytu, objednávaním, kontrolou kvality, prijímaním tovaru a inventarizáciou zásob. V oblasti ľudských zdrojov sú zodpovední za prijímanie, školenie a plánovanie zamestnancov. Prehodnocujú spätnú väzbu od hostí a kvalitu služieb, optimalizujú prevádzkové procesy (napr. postupy služieb a čakacie doby) a zabezpečujú dodržiavanie bezpečnostných a hygienických noriem.

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.

Príjem (Einkommen)

Food & Beverage Manager zarába od 2.080 do 2.700 eur hrubého mesačne (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.

V závislosti od úrovne kvalifikácie môže byť nástupný plat vyšší (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesia s krátkym alebo špeciálnym školením : 2.150 až 2.700 brutto eur (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: 2.150 bis 2.700 Euro brutto)
- Profesia s učňovským školením : od 2.080 hrubého eura (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie : 2.150 až 2.500 brutto eur (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Zamestnanie na vyššej odbornej škole a technické vzdelanie : 2.260 až 2.500 brutto eur (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.260 bis 2.500 Euro brutto)

Pracovné príležitosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Možnosti zamestnania sú predovšetkým vo veľkých hoteloch, prázdninových dedinách a luxusných reštauráciách.

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

Aktuálne voľné miesta

(Aktuelle Stellenangebote)

.... v službe AMS online sprostredkovanie práce (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **9** ➡ do miestnosti eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Profesionálne znalosti požadované v reklamách

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Organizácia procesu (Ablauforganisation)
- Riadenie sťažností (Beschwerdemanagement)
- Rozpočtovanie (Budgetierung)
- Vytvorenie povinného zoznamu (Dienstplanerstellung)
- Angličtina (Englisch)
- Organizácia podujatí (Event Management)
- Potraviny a nápoje (Food & Beverage)
- Hygienický manažment v gastronómii (Hygienemanagement in der Gastronomie)
- Kontrola nákladov (Kostenkontrolle)
- Manažér kuchyne (Küchenleitung)
- Skladovanie (Lagerhaltung)
- Riadenie dodávateľov (Lieferantenmanagement)
- Nákup materiálu (Materialeinkauf)
- Personálne riadenie (Personalführung)
- Výpočet potravín (Speisenkalkulation)

Ďalšie odborné schopnosti

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Základné odborné schopnosti

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Potraviny a nápoje (Food & Beverage)
- Zručnosti v oblasti riadenia stravovania (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Operatívny nákup (Operativer Einkauf)

Technické odborné znalosti

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Znalosť softvéru podnikových aplikácií (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Priemyselný obchodný softvér (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Protel (Protel))
 - Medziodvetvový obchodný softvér (Branchenübergreifende Unternehmenssoftware) (z. B. Softvér na správu tovaru (Warenwirtschaftssoftware))
- Obchodné znalosti (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Výpočet (Kalkulation) (z. B. Ceny (Preisgestaltung))
- Znalosť IT aplikácií (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Údržba údajov (Datenpflege) (z. B. Údržba kmeňových dát (Stammdatenpflege))
 - Znalosť aplikácií kancelárskeho softvéru (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Znalosť aplikácie Excel (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Znalosť nakupovania (Einkaufskenntnisse)
 - Zabezpečenie dostupnosti tovaru (Sicherstellung der Warenverfügbarkeit)
 - Operatívny nákup (Operativer Einkauf) (z. B. Cenové jednanie (Preisverhandlungen))
 - Nákup materiálu (Materialeinkauf) (z. B. Výber dodávateľa (Lieferantenauswahl))
- Organizácia podujatí (Event Management)
 - Organizácia rôznych typov podujatí (Organisation verschiedener Veranstaltungsarten) (z. B. Organizovanie banketových akcií (Organisation von Bankett-Veranstaltungen), Organizácia veľkých udalostí (Organisation

von Großveranstaltungen))

- Zručnosti v oblasti riadenia stravovania (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Potraviny a nápoje (Food & Beverage) (z. B. Tvorba predpovedí F&B (Erstellung von F&B-Forecasts), Monitorovanie zásob F & B (Überwachung von F&B-Warenbeständen), Implementácia doktorandského štúdia F&B (Durchführung von F&B-Promotionen), Inventár v gastronómii (Inventur in der Gastronomie), Nákup nápojov (Einkauf von Getränken), Nákup vína (Einkauf von Wein), Správa zásob nápojov (Verwaltung des Getränkebestands), Výpočet potravín (Speisenkalkulation))
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Príprava jedálneho a nápojového lístka (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
 - Manažér kuchyne (Küchenleitung) (z. B. Nakupovanie s potravinami (Lebensmitteleinkauf))
- Hygienické znalosti (Hygienekenntnisse)
 - Riadenie hygieny (Hygienemanagement) (z. B. Hygienický manažment v gastronómii (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Zručnosti pokladníka (Kassierkenntnisse)
 - Správa hotovosti (Kassenführung) (z. B. Hotovostné účtovníctvo (Kassenabrechnung))
 - Prevádzka počítačových registračných pokladníc (Bedienung von Computerkassen) (z. B. POS systém NOVACOM (NOVACOM-Kassensystem), POS systém MICROS (MICROS-Kassensystem))
- Znalosť právnych základov špecifických pre pracovné miesto (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Pracovné normy a usmernenia (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygienické pokyny (Hygieneleitlinien), Hygienické zásady v gastronómii (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Zručnosti zákazníckej podpory (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Riadenie sťažností (Beschwerdemanagement)
- Logistické znalosti (Logistikkenntnisse)
 - Hospodárenie s materiálom (Materialwirtschaft) (z. B. Objednávkový systém (Bestellwesen), Plánovanie dopytu (Bedarfsplanung), Tvorba výpočtov množstva (Erstellen von Mengenkalkulationen), Prognóza zásob (Bestandsprognose))
 - Skladovanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Skladovanie potravín (Lebensmittellagerung), Hygiena skladu (Lagerhygiene), Prevzatie tovaru (Warenübernahme), Skladovanie (Lagerhaltung))
 - Riadenie dodávateľského reťazca (Supply Chain Management) (z. B. Rokovanie o dodávateľských podmienkach (Verhandlung von Lieferantenkonditionen), Riadenie dodávateľov (Lieferantenmanagement), Strategický výber dodávateľa (Strategische Lieferantenauswahl))
- Schopnosť riadenia personálu (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Personálne riadenie (Personalführung)
 - Personálne plánovanie (Personalplanung)
 - Personálny rozvoj (Personalentwicklung) (z. B. Školenie zamestnancov (Mitarbeiterschulung))
- Znalosti manažmentu kvality (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zabezpečenie kvality (Qualitätssicherung) (z. B. Spracovanie potravín podľa HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Zabezpečovanie kvality v gastronómii a hotelierstve (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie), HACCP (HACCP))
- Účtovné znalosti (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Ovládanie (Controlling)
 - Finančné plánovanie (Finanzplanung) (z. B. Rozpočtovanie (Budgetierung))

Všeobecné odborné znalosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Tolerancia frustrácie (Frustrationstoleranz)
- Vodcovské schopnosti (Führungsqualitäten)
- Dobrý čuch (Guter Geruchssinn)
- Dobrý vkus (Guter Geschmackssinn)
- Orientácia na služby (Serviceorientierung)

Digitálne zručnosti podľa DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Základné		2 živnostníci		3 Rozšírené		4 Vysoko špecializované	
Popis: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.							

**Podrobné informácie o digitálnych zručnostiach
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Oblasť pôsobnosti	Úroveň kompetencií od ... do ...								Popis
0 - Základy, prístup a digitálne porozumenie	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 - Nakladanie s informáciami a údajmi	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 - Komunikácia, interakcia a spolupráca	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 - Tvorba, produkcia a publikovanie	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 - Bezpečnosť a trvalo udržateľné využívanie zdrojov	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 - Riešenie problémov, inovácie a ďalšie vzdelávanie	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.

**Školenia, osvedčenia, ďalšie školenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Typické úrovne znalostí
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Profesia s krátkym alebo špeciálnym školením (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung)
- Profesia s učňovským školením (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zamestnanie na vyššej odbornej škole a technické vzdelanie (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Školenie

(Ausbildung)

Lehre [NQF^{IV}](#)

- Špecialista na gastronómiu (Gastronomiefachmann/-frau)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [NQF^{IV}](#)

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule [NQF^V](#)

- Tourismus, Gastronomie

Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge

- Tourismus, Gastronomie

Certifikáty a kvalifikácie (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Školenie v oblasti pohostinstva (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Školenie pre manažéra v oblasti potravín a nápojov (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Sústavné vzdelávanie

(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

Znalosť nemčiny podľa CEFR

(Deutschkenntnisse nach GERS)

B2 Gute bis C1 Sehr gute Deutschkenntnisse

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

Ďalšie odborné informácie

(Weitere Berufsinfos)

Samostatná zárobková činnosť

(Selbstständigkeit)

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Pracovné prostredie

(Arbeitsumfeld)

- Práca pod časovým tlakom (Arbeit unter Zeitdruck)
- Zodpovednosť personálu (Personalverantwortung)
- Sezónne práce (Saisonarbeit)

Dotazník kompetencií

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Banketový asistent (BankettassistentIn)

Banketový manažér (BankettmanagerIn)

Banketový dozor (BankettsupervisorIn)

Kupujúci v pohostinstve (EinkäuferIn im Gastgewerbe)

Vedúci kuchyne (KüchenwirtschafterIn)

Odborné špecializácie

(Berufsspezialisierungen)

Asistent jedla a nápojov (Food-and-Beverage-AssistentIn)

Riaditeľ pre potraviny a nápoje (m/ž) (Food-and-Beverage Director (m/w))

Dozorca pre potraviny a nápoje (m/ž) (Food-and-Beverage Supervisor (m/w))

Banketový asistent (BankettassistentIn)

Banketový manažér (BankettleiterIn)

Banketový manažér (BankettmanagerIn)

Banketový dozor (BankettsupervisorIn)

Kupujúci v pohostinstve (EinkäuferIn im Gastgewerbe)

Kupujúci v cestovnom ruchu a pohostinstve (EinkäuferIn in Tourismus und Gastgewerbe)

Vedúci kuchyne (KüchenwirtschafterIn)

Manažér cateringu (GastronomieleiterIn)

Vedúci kuchyne (Food & Beverage Manager) (KüchenleiterIn (Food & Beverage-ManagerIn))

Súvisiace profesie

(Verwandte Berufe)

- Caterer (m / f) (Caterer (m/w))
- Kupujúci (EinkäuferIn)
- Cateringový špecialista (Gastroniefachmann/-frau)
- Referent pre hotely a pohostinstvá (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Manažér hotela (HoteldirektorIn)
- Kuchár (Koch/Köchin)
- Kuchár (KüchenchefIn)
- Vedúci reštaurácie (RestaurantleiterIn)

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Cestovný ruch, pohostinstvo, voľný čas (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Hotelový manažment, manažment reštaurácie (Hotelverwaltung, Gaststättenleitung)

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šestmiestne)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 500113 Vedúci banketu (Bankett-Manager/in)
- 500114 Manažér pre potraviny a nápoje (Food-and-Beverage-Manager/in)
- 500115 Banketový asistent (Bankettassistent/in)
- 500126 Vedúci banketu (Bankett-Supervisor/in)
- 510102 Kupujúci (správa hotela a pohostinstva / domova) (Einkäufer/in (Hotel- und Gastgewerbe/Heimverwaltung))
- 510110 Manažér kuchyne (Küchenwirtschafter/in)

Informácie v odbornom lexiku

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informácie vo výcvikovom kompase

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Food & Beverage Manager (Food & Beverage-ManagerIn)



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNÚ ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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.

Tento profesionálny profil bol aktualizovaný 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)