

## Vodja hrane in pijače (Food & Beverage-ManagerIn)

Im BIS anzeigen



### Glavne dejavnosti (Haupttätigkeiten)

Vodje hrane in pijače so odgovorni za upravljanje kuhinj, barov in restavracij. Glavne naloge so obračun, nabava, obračun in skladiščenje hrane in pijače. Organizacija posebnih dogodkov, kot so banketi, kot tudi načrtovanje osebja je lahko tudi del področja odgovornosti.

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.

### Dohodek (Einkommen)

Vodja hrane in pijače zasluži od 2.080 do 2.700 evrov bruto na mesec (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.

Glede na stopnjo kvalifikacije je lahko začetna plača višja (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):


- Poklic s kratkim ali posebnim usposabljanjem : 2.150 do 2.700 evro bruto (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: 2.150 bis 2.700 Euro brutto)
- Poklic z vajeništvom : od 2.080 bruto evro (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju : 2.150 do 2.500 evro bruto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Poklic z višjo poklicno šolo in tehnično izobrazbo : 2.260 do 2.500 evro bruto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.260 bis 2.500 Euro brutto)

### Zaposlitvene možnosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Možnosti zaposlitve obstajajo predvsem v velikih hotelih, počitniških vaseh in vrhunskih restavracijah.

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

### Trenutna prosta delovna mesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v spletni službi za zaposlovanje AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): ) **21**  v sobo za e-delo AMS ( zum AMS-eJob-Room)

### Potrebne poklicne sposobnosti v oglasih

### **(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)**

- Organizacija procesa (Ablauforganisation)
- Upravljanje pritožb (Beschwerdemanagement)
- Priprava proračuna (Budgetierung)
- Oblikovanje delovnega seznama (Dienstplanerstellung)
- Angleščina (Englisch)
- Upravljanje dogodkov (Event Management)
- Hrana in pijača (Food & Beverage)
- Upravljanje higiene v gastronomiji (Hygienemanagement in der Gastronomie)
- Nadzor stroškov (Kostenkontrolle)
- Upravitelj kuhinje (Küchenleitung)
- Skladiščenje (Lagerhaltung)
- Upravljanje dobaviteljev (Lieferantenmanagement)
- Nakup materiala (Materialeinkauf)
- Upravljanje osebja (Personalführung)
- Izračun hrane (Speisenkalkulation)

### **Druga poklicna znanja (Weitere berufliche Kompetenzen)**

#### **Osnovne poklicne sposobnosti**

##### **(Berufliche Basiskompetenzen)**

- Hrana in pijača (Food & Beverage)
- Spretnosti vodenja gostinstva (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Operativni nakup (Operativer Einkauf)

#### **Tehnično strokovno znanje**

##### **(Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Poznavanje poslovne programske opreme (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
  - Industrijska programska oprema (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Protel (Protel))
  - Medindustrijska poslovna programska oprema (Branchenübergreifende Unternehmenssoftware) (z. B. Programska oprema za upravljanje trgovskega blaga (Warenwirtschaftssoftware))
- Poslovno znanje (Betriebswirtschaftskenntnisse)
  - Izračun (Kalkulation) (z. B. Cene (Preisgestaltung))
- Znanje o uporabi IT (EDV-Anwendungskenntnisse)
  - Vzdrževanje podatkov (Datenpflege) (z. B. Vzdrževanje glavnih podatkov (Stammdatenpflege))
  - Znanje o uporabi pisarniške programske opreme (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Poznavanje aplikacij Excel (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Nakupovalno znanje (Einkaufskenntnisse)
  - Zagotavljanje razpoložljivosti blaga (Sicherstellung der Warenverfügbarkeit)
  - Operativni nakup (Operativer Einkauf) (z. B. Pogajanja o ceni (Preisverhandlungen))
  - Nakup materiala (Materialeinkauf) (z. B. Izbira dobavitelja (Lieferantenauswahl))
- Upravljanje dogodkov (Event Management)
  - Organizacija različnih vrst dogodkov (Organisation verschiedener Veranstaltungsarten) (z. B. Organizacija banketnih prireditev (Organisation von Bankett-Veranstaltungen), Organizacija večjih dogodkov (Organisation von Großveranstaltungen))
- Spretnosti vodenja gostinstva (Gastronomiemanagementkenntnisse)
  - Hrana in pijača (Food & Beverage) (z. B. Ustvarjanje napovedi za hrano in pijačo (Erstellung von F&B-Forecasts), Spremljanje zalog F&B (Überwachung von F&B-Warenbeständen), Izvajanje doktoratov s področja F&B (Durchführung von F&B-Promotionen), Popis v gastronomiji (Inventur in der Gastronomie), Nakup pijače (Einkauf von Getränken), Nakup vina (Einkauf von Wein), Upravljanje zalog pijač (Verwaltung

- des Getränkebestands), Izračun hrane (Speisenkalkulation))
- Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Priprava menijev hrane in pijače (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
- Upravitelj kuhinje (Küchenleitung) (z. B. Nakupovanje živil (Lebensmitteleinkauf))
- Higienско znanje (Hygienekenntnisse)
  - Upravljanje higijene (Hygienemanagement) (z. B. Upravljanje higijene v gastronomiji (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Kassierkenntnisse
  - Kassenführung (z. B. Računovodstvo gotovine (Kassenabrechnung))
  - Delovanje računalniških blagajn (Bedienung von Computerkassen) (z. B. NOVACOM POS sistem (NOVACOM-Kassensystem), MICROS POS sistem (MICROS-Kassensystem))
- Poznavanje delovnih pravnih podlag (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
  - Poklicni standardi in smernice (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Higienске smernice (Hygieneleitlinien), Higienске smernice v gastronomiji (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Spretnosti podpore strankam (Kundenbetreuungskenntnisse)
  - Upravljanje pritožb (Beschwerdemanagement)
- Logistično znanje (Logistikkenntnisse)
  - Upravljanje materialov (Materialwirtschaft) (z. B. Sistem naročanja (Bestellwesen), Načrtovanje povpraševanja (Bedarfsplanung), Oblikovanje količinskih izračunov (Erstellen von Mengenkalkulationen), Napoved zalog (Bestandsprognose))
  - Skladiščenje (Lagerwirtschaft) (z. B. Shranjevanje hrane (Lebensmittellagerung), Skladiščna higijena (Lagerhygiene), Sprejem blaga (Warenübernahme), Skladiščenje (Lagerhaltung))
  - Upravljanje dobavne verige (Supply Chain Management) (z. B. Pogajanje o pogojih dobavitelja (Verhandlung von Lieferantenkonditionen), Upravljanje dobaviteljev (Lieferantenmanagement), Izbira strateškega dobavitelja (Strategische Lieferantenauswahl))
- Spretnosti upravljanja osebja (Personalmanagement-Kenntnisse)
  - Upravljanje osebja (Personalführung)
  - Kadrovsko načrtovanje (Personalplanung)
  - Razvoj osebja (Personalentwicklung) (z. B. Usposabljanje zaposlenih (Mitarbeiterschulung))
- Znanje o vodenju kakovosti (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
  - Zagotavljanje kakovosti (Qualitätssicherung) (z. B. Predelava hrane po HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Zagotavljanje kakovosti v gastronomiji in hotelirstvu (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie), HACCP (HACCP))
- Računovodsko znanje (Rechnungswesen-Kenntnisse)
  - Nadzor (Controlling)
  - Finančno načrtovanje (Finanzplanung) (z. B. Priprava proračuna (Budgetierung))

### **Splošne poklicne sposobnosti**

#### **(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

- Toleranca na frustracije (Frustrationstoleranz)
- Vodstvene sposobnosti (Führungsqualitäten)
- Dober vonj (Guter Geruchssinn)
- Dober občutek okusa (Guter Geschmackssinn)
- Usmerjenost v storitve (Serviceorientierung)

**Digitalne veščine glede na DigComp  
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

1 Osnovno		2 samozaposlena		3 Napredno		4 Visoko specializirani	
<p><b>Opis:</b>Food &amp; 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.</p>							

**Podrobne informacije o digitalnih veščinah  
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Področje pristojnosti	Stopnje usposobljenosti od ... do ...								Opis
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Osnove, dostop in digitalno razumevanje	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 - Ravnanje z informacijami in podatki	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 in sodelovanje	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 - Ustvarjanje, produkcija in objava	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 - Varnost in trajnostna raba virov	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 - Reševanje problemov, inovativnost in stalno 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.

**Usposabljanje, certifikati, nadaljnje usposabljanje  
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Tipične stopnje spretnosti  
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Poklic s kratkim ali posebnim usposabljanjem (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung)
- Poklic z vajeništvom (Beruf mit Lehrausbildung)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Poklic z višjo poklicno šolo in tehnično izobrazbo (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

## **Usposabljanje**

### **(Ausbildung)**

#### **Lehre [NQ<sup>R</sup>](#)**

- Strokovnjak za gastronomijo (Gastronomiefachmann/-frau)

#### **BMS - Berufsbildende mittlere Schule [NQ<sup>R</sup>](#)**

- Tourismus, Gastronomie

#### **BHS - Berufsbildende höhere Schule [NQ<sup>R</sup>](#)**

- Tourismus, Gastronomie

#### **Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge**

- Tourismus, Gastronomie

#### **Potrdila in kvalifikacije (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)**

- Usposabljanje v gostinstvu (Ausbildungen im Gastgewerbe)
  - Usposabljanje za vodjo živilske in pijačne industrije (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

## **Nadaljnje izobraževanje**

### **(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

### **Znanje nemščine po CEFR**

#### **(Deutschkenntnisse nach GERS)**

B2 Gute bis C1 Sehr gute Deutschkenntnisse

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

### **Dodatne strokovne informacije**

#### **(Weitere Berufsinfos)**

#### **Samozaposlitev**

##### **(Selbstständigkeit)**

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

#### **Delovno okolje**

##### **(Arbeitsumfeld)**

- Delo pod časovnim pritiskom (Arbeit unter Zeitdruck)
- Kadrovska odgovornost (Personalverantwortung)
- Sezonsko delo (Saisoarbeits)

#### **Strokovne specializacije**

##### **(Berufsspezialisierungen)**

Pomočnik pri hrani in pijači (Food-and-Beverage-AssistentIn)

Direktor prehrane in pijače (m/ž) (Food-and-Beverage Director (m/w))

Nadzornik hrane in pijače (m/ž) (Food-and-Beverage Supervisor (m/w))

Pomočnik pri banketih (BankettassistentIn)

Vodja banketov (BankettleiterIn)

Vodja banketov (BankettmanagerIn)

Nadzornik banketov (BankettsupervisorIn)

Kupec v gostinstvu (EinkäuferIn im Gastgewerbe)

Kupec v turizmu in gostinstvu (EinkäuferIn in Tourismus und Gastgewerbe)

Vodja kuhinje (KüchenwirtschafterIn)

Vodja gostinstva (GastronomieleiterIn)

Vodja kuhinje (KüchenleiterIn)

#### **Sorodni poklici**

##### **(Verwandte Berufe)**

- Gostinec (m / ž) (Caterer (m/w))
- Kupec (EinkäuferIn)

- Specialist za gostinstvo (Gastronomiefachmann/-frau)
- Hotelski in gostinski uslužbenec (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Upravitelj hotela (HoteldirektorIn)
- Kuhajte (Koch/Köchin)
- Kuhar (KüchenchefIn)
- Vodja restavracije (RestaurantleiterIn)

#### **Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS**

##### **(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

##### **Turizem, gostinstvo, prosti čas (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)**

- **Upravljanje hotelov, upravljanje restavracij (Hotelverwaltung, Gaststättenleitung)**



#### **Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna)**

##### **(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 500113 Upravitelj banketov (Bankett-Manager/in)
- 500114 Vodja prehrane in pijače (Food-and-Beverage-Manager/in)
- 500115 Pomočnik za bankete (Bankettassistent/in)
- 500126 Nadzornik banketov (Bankett-Supervisor/in)
- 510102 Kupec (hotelirstvo in gostinstvo / domača uprava) (Einkäufer/in (Hotel- und Gastgewerbe/Heimverwaltung))
- 510110 Upravitelj kuhinje (Küchenwirtschafter/in)


#### **Informacije v poklicnem leksikonu**

##### **(Informationen im Berufslexikon)**

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

#### **Informacije v kompasu za vadbo**

##### **(Informationen im Ausbildungskompass)**

-  Vodja hrane in pijače (Food & Beverage-ManagerIn)

#### powered by Google Translate

Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih.

Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRJAVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN 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 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.

Ta profesionalni profil je bil posodobljen 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)