

Менеджер з харчових продуктів та напоїв (м/ж) (Food & Beverage-ManagerIn)

Im BIS anzeigen



Основні види діяльності (Haupttätigkeiten)

Менеджери з харчування та напоїв керують та оптимізують операції громадського харчування, включаючи кухню, обслуговування та кейтеринг. Вони відповідають за бюджет, персонал, управління постачальниками, якість та задоволення гостей. Вони також можуть нести стратегічну відповідальність за кілька локацій. Для досягнення оптимального ціноутворення вони розраховують витрати та встановлюють ціни продажу на їжу та напої. В управлінні постачальниками вони проводять переговори щодо цін та, за необхідності, шукають нових постачальників. В управлінні запасами вони займаються прогнозуванням попиту, замовленнями, контролем якості, отриманням товарів та підрахунком запасів. У відділі кадрів вони відповідають за найм, навчання та планування роботи співробітників. Вони аналізують відгуки гостей та якість обслуговування, оптимізують операційні процеси (наприклад, процедури обслуговування та час очікування) та забезпечують дотримання стандартів безпеки та гігієни.

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.

Дохід (Einkommen)

Менеджер з харчових продуктів та напоїв (м/ж) заробляє від 2.080 до 2.700 євро брутто на місяць (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.

Залежно від рівня кваліфікації стартовий оклад також може бути вищим (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):


- Професія з короткою або спеціальною підготовкою : від 2.150 до 2.700 євро брутто (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung: 2.150 bis 2.700 Euro brutto)
- Професія з учнівською підготовкою : від 2.080 євро брутто (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.080 Euro brutto)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою : від 2.150 до 2.500 євро брутто (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.150 bis 2.500 Euro brutto)
- Професія з вищою професійно-технічною освітою : від 2.260 до 2.500 євро брутто (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.260 bis 2.500 Euro brutto)

Можливості працевлаштування (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Можливості працевлаштування в основному знаходяться у великих готелях, курортних селищах та елітних ресторанах.

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

Актуальні вакансії (Aktuelle Stellenangebote)

... в онлайн-сервісі працевлаштування AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **16**  до кімнати електронних вакансій AMS (zum AMS-eJob-Room)

Професійні навички, запитувані в оголошеннях (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Організація процесу (Ablauforganisation)
- Управління скаргами (Beschwerdemanagement)
- Бюджетування (Budgetierung)
- створення реєстру (Dienstplanerstellung)
- Англійська (Englisch)
- Управління подіями (Event Management)
- Продукти харчування та напої (Food & Beverage)
- Менеджмент гігієни в гастрономії (Hygienemanagement in der Gastronomie)
- Контроль витрат (Kostenkontrolle)
- Управління кухнею (Küchenleitung)
- складське господарство (Lagerhaltung)
- Управління постачальниками (Lieferantenmanagement)
- Закупівля матеріалу (Materialeinkauf)
- Управління персоналом (Personalführung)
- Розрахунок харчування (Speisenkalkulation)

Інші професійні навички (Weitere berufliche Kompetenzen)

Базові професійні навички (Berufliche Basiskompetenzen)

- Продукти харчування та напої (Food & Beverage)
- Знання менеджменту громадського харчування (Gastronomiemanagementkenntnisse)
- Оперативні закупівлі (Operativer Einkauf)

Технічні професійні навички (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Знання програмного забезпечення бізнес-додатків (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Спеціальне програмне забезпечення для бізнесу (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Protel (Protel))
 - Міжгалузеве програмне забезпечення для бізнесу (Branchenübergreifende Unternehmenssoftware) (z. B. Програмне забезпечення для управління товарами (Warenwirtschaftssoftware))
- Знання бізнесу (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Розрахунок (Kalkulation) (z. B. Ціни (Preisgestaltung))
- Знання застосування ІТ (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Ведення даних (Datenpflege) (z. B. Ведення основних даних (Stammdatenpflege))
 - Знання офісного програмного забезпечення (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Знання програми Excel (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Навички закупівлі (Einkaufskenntnisse)
 - Забезпечення наявності товарів (Sicherstellung der Warenverfügbarkeit)
 - Оперативні закупівлі (Operativer Einkauf) (z. B. Переговори про ціну (Preisverhandlungen))
 - Закупівля матеріалу (Materialeinkauf) (z. B. Вибір постачальника (Lieferantenauswahl))

- Управління подіями (Event Management)
 - Організація різноманітних заходів (Organisation verschiedener Veranstaltungsarten) (z. B. Організація банкетних заходів (Organisation von Bankett-Veranstaltungen), Організація великих заходів (Organisation von Großveranstaltungen))
- Знання менеджменту громадського харчування (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Продукти харчування та напої (Food & Beverage) (z. B. Підготовка F&B прогнозів (Erstellung von F&B-Forecasts), Моніторинг запасів їжі та їжі (Überwachung von F&B-Warenbeständen), Реалізація акцій F&B (Durchführung von F&B-Promotionen), Інвентар в гастрономії (Inventur in der Gastronomie), Придбання напоїв (Einkauf von Getränken), Купівля вина (Einkauf von Wein), Управління запасами напоїв (Verwaltung des Getränkebestands), Розрахунок харчування (Speisenkalkulation))
 - mise en place (Mise en Place) (z. B. Складання меню та напоїв (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))
 - Управління кухнею (Küchenleitung) (z. B. Продуктові магазини (Lebensmitteleinkauf))
- знання гігієни (Hygienekenntnisse)
 - Управління гігієною (Hygienemanagement) (z. B. Менеджмент гігієни в гастрономії (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Навички касира (Kassierkenntnisse)
 - Управління готівкою (Kassenführung) (z. B. Розрахунок готівкою (Kassenabrechnung))
 - Робота комп'ютерних кас (Bedienung von Computerkassen) (z. B. POS-система NOVACOM (NOVACOM-Kassensystem), POS-система MICROS (MICROS-Kassensystem))
- Знання посадових правових основ (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Специфічні стандарти та рекомендації (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Гігієнічні рекомендації (Hygieneleitlinien), Гігієнічні рекомендації в гастрономії (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Навички підтримки клієнтів (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Управління скаргами (Beschwerdemanagement)
- Знання логістики (Logistikkenntnisse)
 - Управління матеріалами (Materialwirtschaft) (z. B. Замовлення (Bestellwesen), MRP (Bedarfsplanung), Створення кількісних розрахунків (Erstellen von Mengenkalkulationen), Прогноз запасів (Bestandsprognose))
 - складське господарство (Lagerwirtschaft) (z. B. Зберігання харчових продуктів (Lebensmittellagerung), Гігієна складу (Lagerhygiene), Приймання товарів (Warenübernahme), складське господарство (Lagerhaltung))
 - Управління ланцюгом поставок (Supply Chain Management) (z. B. Узгодження умов постачальника (Verhandlung von Lieferantenkonditionen), Управління постачальниками (Lieferantenmanagement), Стратегічний вибір постачальника (Strategische Lieferantenauswahl))
- Навички управління персоналом (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Управління персоналом (Personalführung)
 - Кадрове планування (Personalplanung)
 - Розвиток персоналу (Personalentwicklung) (z. B. Навчання працівників (Mitarbeiterschulung))
- Знання з управління якістю (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Забезпечення якості (Qualitätssicherung) (z. B. Переробка харчових продуктів за HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Забезпечення якості в гастрономії та готельному господарстві (Qualitätssicherung in Gastronomie und Hotellerie), HACCP (HACCP))
- Знання бухгалтерського обліку (Rechnungswesen-Kenntnisse)
 - Контроль (Controlling)
 - Фінансове планування (Finanzplanung) (z. B. Бюджетування (Budgetierung))

Передача професійних навичок

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Толерантність до фрустрації (Frustrationstoleranz)
- Лідерські якості (Führungsqualitäten)
- Хороший нюх (Guter Geruchssinn)
- Гарне відчуття смаку (Guter Geschmackssinn)
- Сервісна орієнтація (Serviceorientierung)

**Цифрові навички згідно з DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

1 Основний		2 Незалежні		3 Розширений		4 Високоспеціалізовані	
<p>Опис: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.</p>							

Детальна інформація про цифрові навички (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Сфера компетенції	Рівень(и) навичок від ... до ...								Опис
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Основи, доступ і цифрове розуміння	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 - Обробка інформації та даних	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 - Спілкування, взаємодія та співпраця	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 - Створення, виготовлення та публікація	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 - Безпека та стале використання ресурсів	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 - Вирішення проблем, інновації та безперервне навчання	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.

Навчання, сертифікати, підвищення кваліфікації (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Типові рівні кваліфікації (Typische Qualifikationsniveaus)

- Професія з короткою або спеціальною підготовкою (Beruf mit Kurz- oder Spezialausbildung)
- Професія з учнівською підготовкою (Beruf mit Lehrausbildung)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Професія з вищою професійно-технічною освітою (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Освіта

(Ausbildung)

Lehre [NQF](#)^v

- Спеціаліст гастрономії (Gastronomiefachmann/-frau)

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

- Tourismus, Gastronomie

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

- Tourismus, Gastronomie

Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge

- Tourismus, Gastronomie

Сертифікати та ступені підготовки (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Навчання в індустрії гостинності (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Навчання для менеджера з харчування та напоїв (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Неперервна освіта

(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

Знання німецької мови згідно CEFR

(Deutschkenntnisse nach GERS)

B2 Gute bis C1 Sehr gute Deutschkenntnisse

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

Додаткова інформація про роботу (Weitere Berufsinfos)

самозайнятість

(Selbstständigkeit)

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Робоче середовище

(Arbeitsumfeld)

- Робота під тиском часу (Arbeit unter Zeitdruck)
- Відповідальність персоналу (Personalverantwortung)
- сезонна робота (Saisonarbeit)

Анкета компетентності

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Банкетний помічник (BankettassistentIn)

Банкетний менеджер (BankettmanagerIn)

Керівник банкетів (BankettsupervisorIn)

Покупець в індустрії гостинності (EinkäuferIn im Gastgewerbe)

Керівник кухні (KüchenwirtschafterIn)

Професійні спеціальності

(Berufsspezialisierungen)

Помічник відділу харчування та напоїв (Food-and-Beverage-AssistentIn)

Директор відділу харчування та напоїв (м/ж) (Food-and-Beverage Director (m/w))

Супервайзер відділу харчування та напоїв (м/ж) (Food-and-Beverage Supervisor (m/w))

Банкетний помічник (BankettassistentIn)

Банкетний менеджер (BankettleiterIn)

Банкетний менеджер (BankettmanagerIn)

Керівник банкетів (BankettsupervisorIn)

Покупець в індустрії гостинності (EinkäuferIn im Gastgewerbe)

Покупець у сфері туризму та гостинності (EinkäuferIn in Tourismus und Gastgewerbe)

Керівник кухні (KüchenwirtschafterIn)

Менеджер з кейтерингу (GastronomieleiterIn)

Керівник кухні (Менеджер з харчових продуктів та напоїв (м/ж)) (KüchenleiterIn (Food & Beverage-ManagerIn))

Суміжні професії

(Verwandte Berufe)

- Постачальник (м/ж) (Caterer (m/w))
- Менеджер з закупівель (м/ж) (EinkäuferIn)
- Спеціаліст з гастрономії (м/ж) (Gastronomiefachmann/-frau)
- Службовець в готелі та ресторані (м/ж) (Hotel- und Gastgewerbekaufmann/-frau)
- Менеджер готелю (м/ж) (HoteldirektorIn)
- Кухар (м/ж) (Koch/Köchin)
- Шеф-кухар (м/ж) (KüchenchefIn)
- Адміністратор ресторану (м/ж) (RestaurantleiterIn)

Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Туризм, гостинність, відпочинок (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Готельний менеджмент, ресторанний менеджмент (Hotelverwaltung, Gaststättenleitung)



Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 500113 Банкетний менеджер (Bankett-Manager/in)
- 500114 Менеджер з харчування та напоїв (Food-and-Beverage-Manager/in)
- 500115 Банкетний помічник (Bankettassistent/in)
- 500126 Керівник банкету (Bankett-Supervisor/in)
- 510102 Покупець (готельний бізнес/управління будинком) (Einkäufer/in (Hotel- und Gastgewerbe/Heimverwaltung))
- 510110 Завідувач кухні (Küchenwirtschafter/in)


Інформація у професійному словнику

(Informationen im Berufslexikon)

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

Інформація в навчальному компасі

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Менеджер з харчових продуктів та напоїв (м/ж) (Food & Beverage-ManagerIn)



Текст був автоматично перекладений з німецької. Німецькі терміни вказані в дужках.

ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ ГАРАНТІЙ, ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМАЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ ТОЧНОСТІ, НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ТА ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ N.

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.

Цей професійний профіль було оновлено 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)