



Restaurantmanager*in

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/2927>

Berufsbeschreibung

Restaurantmanager*in ist ein Aufstiegsberuf im Bereich der Gastronomie. Restaurantmanager*innen tragen die Verantwortung für den gesamten Standort (das Restaurant). Sie managen dabei aber vor allem die Bereiche Service und Gästebetreuung, während für die Küche der/die Küchenchef*in zuständig ist. Restaurantmanager*innen und Küchenchef*innen arbeiten eng zusammen.

Restaurantmanager*innen sind vor allem als Standortleiter*innen von Restaurants einer Gastronomie-Kette oder als Leiter*innen des Restaurantbereichs in größeren Betrieben wie z. B. Hotels und Wellnessbetrieben, aber auch in Möbelhäusern oder Einkaufszentren tätig. Sie leiten das Restaurant und verantworten dabei verschiedene Bereiche: von der Personaleinteilung und -schulung, über die Menüplanung und das Angebot von Getränken und Speisen (zusammen mit dem/der Küchenchef*in), bis hin zur Qualitätssicherung und die Hygienemaßnahmen. Dabei haben sie meistens auch kaufmännische Verantwortung, verwalten das Budget, geben Bestellungen frei und kontrollieren die Ausgaben.

Je nach Größe und Art des Restaurants arbeiten Restaurantmanager*innen auch aktiv im Tagesgeschäft mit oder sind ausschließlich im Hintergrund mit Management-Aufgaben betreut. In vielen Fällen gehört es auch zur Aufgabe der Restaurantmanager*innen neue Konzepte zur Zufriedenheit der Gäste und zur Umsatzsteigerung für das Restaurant zu entwickeln und umzusetzen.

Restaurantmanager*innen arbeiten oft abends und an Wochenenden.

Für mehr Informationen siehe die Berufe:

- [Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau \(Lehrberuf\)](#)
- [Gastronomiefachmann / Gastronomiefachfrau \(Lehrberuf\)](#)

Anforderungen