

Qualifikationsprofil

**Leiterin Restauration mit eidg. Diplom/
Leiter Restauration mit eidg. Diplom**

Datum:	03.07.2026
Version:	0.7 Branchenbefragung
Umfragelink:	<u>Revision höhere Berufsbildung Höheren Fachprüfungen – Formular ausfüllen</u>

Inhaltsverzeichnis

1	Berufsbild	3
1.1	Arbeitsgebiet	3
1.2	Wichtigste Handlungskompetenzen	3
1.3	Berufsausübung	4
1.4	Beitrag des Berufs an Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur	4
2	Übersicht der Handlungskompetenzen	5
3	Anforderungsniveau (Leistungskriterien)	6

1 Berufsbild

1.1 Arbeitsgebiet

Leiterinnen und Leiter Restauration übernehmen die strategische Verantwortung für die Restauration eines Unternehmens der Hotellerie und Gastronomie. Sie richten das Getränke-, Speise- und Veranstaltungsangebot auf Basis von Markt- und Trendanalysen, Zielgruppenbedürfnissen sowie betrieblichen, wirtschaftlichen und ökologischen Rahmenbedingungen aus.

Ihr Arbeitsgebiet umfasst die strategische Gestaltung der Service- und Restaurationsleistung, die Entwicklung von Prozess- und Ablaufstrategien, die Steuerung der Kundenkommunikation und des Verkaufs sowie die Sicherstellung eines nachhaltigen Kundenerlebnisses. Sie wirken an der Gesamtstrategie des Unternehmens mit und leiten daraus Organisationsstrukturen, Führungsmodelle, Qualitätsstandards und Ressourceneinsatz für den Restaurationsbereich ab.

Leiterinnen und Leiter Restauration arbeiten an der Schnittstelle zwischen Unternehmensführung, Mitarbeitenden, Führungskräften, Kundinnen und Kunden sowie weiteren internen und externen Anspruchsgruppen. Sie tragen wesentlich zur Positionierung der Restauration, zur Qualität der Dienstleistung und zur wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit des Unternehmens bei.

1.2 Wichtigste Handlungskompetenzen

Leiterinnen und Leiter Restauration entwickeln die strategische Ausrichtung des Getränke-, Speise- und Veranstaltungsangebots und steuern deren Umsetzung. Sie gestalten betriebliche Grundlagen, Material- und Informationsbeschaffung sowie Prozesse und Abläufe im Restaurantbereich auf strategischer Ebene. Zudem entwickeln sie Strategien für Kundenkommunikation und Verkauf und stellen sicher, dass entlang der Servicekette ein konsistentes und nachhaltiges Kundenerlebnis entsteht.

Sie gestalten unternehmensweite Rahmenbedingungen für die Service- und Restaurationsleistung. Dazu gehören Qualitäts-, Hygiene- und Kontrollsysteme, rechtliche und betriebliche Vorgaben sowie Risiko-, Krisen- und Nachhaltigkeitsstrategien. Zertifizierungen und Qualitätslabels implementieren sie strategisch und verankern nachhaltiges Handeln in den betrieblichen Abläufen.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt in der betriebswirtschaftlichen Steuerung der Restaurationsleistung. Leiterinnen und Leiter Restauration verantworten Budget- und Controlling Prozesse, entwickeln Businesspläne sowie Investitions- und Kalkulationsmodelle und nutzen Kennzahlen als Grundlage für unternehmerische Entscheidungen. Sie entwickeln Marketingkonzepte und fördern Innovationsprozesse im Unternehmen.

Zudem gestalten sie die Führungskultur im Restaurationsbereich. Sie verankern Leadership-Prinzipien, führen die interne Kommunikation auf strategischer Ebene und fördern Mitarbeitende sowie Führungskräfte gezielt. Sie pflegen Beziehungen zu Kundinnen und Kunden sowie weiteren Anspruchsgruppen und steuern Veränderungsprozesse sowie digitale Entwicklungen.

1.3 Berufsausübung

Leiterinnen und Leiter Restauration üben ihre Tätigkeit auf strategischer und unternehmerischer Ebene aus. Sie übernehmen weitreichende Verantwortung für die Ausrichtung, Steuerung und Weiterentwicklung der Restaurationsleistung. Ihre Entscheidungen beeinflussen Angebotsgestaltung, Servicequalität, Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit, Kundenbeziehungen und Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens.

Sie arbeiten selbstständig, verantworten strategische Vorgaben im Restaurationsbereich und steuern deren Umsetzung im Betrieb. Dabei verbinden sie Fachkompetenz in Restauration, Kundenkommunikation und Verkauf mit betriebswirtschaftlichem Denken, Führungsstärke, Innovationsfähigkeit und einem ausgeprägten Qualitäts- und Nachhaltigkeitsverständnis.

Die Berufsausübung ist geprägt durch dynamische Marktbedingungen, hohe Erwartungen an Servicequalität, vielfältige Kundenbedürfnisse sowie komplexe betriebliche Zusammenhänge. Leiterinnen und Leiter Restauration erkennen Entwicklungen frühzeitig, beurteilen deren Bedeutung für den Betrieb und leiten geeignete Massnahmen ab. Als Führungspersonen prägen sie die Betriebskultur, fördern Mitarbeitende und Führungskräfte und stellen sicher, dass Führung, Kommunikation und Zusammenarbeit auf die strategischen Ziele der Restauration ausgerichtet sind.

1.4 Beitrag des Berufs an Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Leiterinnen und Leiter Restauration leisten einen wesentlichen Beitrag zur Qualität, Professionalität und Weiterentwicklung der Hotellerie und Gastronomie. Durch die strategische Gestaltung des Angebots und der Kundenkommunikation prägen sie das Kundenerlebnis und stärken die Positionierung des Betriebs im Markt.

Wirtschaftlich tragen sie zur nachhaltigen Entwicklung des Unternehmens bei. Sie steuern Ressourcen, verantworten finanzielle Prozesse, entwickeln Businesspläne und fördern Innovationen. Dadurch schaffen sie Grundlagen für eine langfristig erfolgreiche Restaurationsleistung.

Durch Qualitäts-, Hygiene- und Kontrollsysteme leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Sicherheit, Verlässlichkeit und Qualität der Dienstleistung. Mit Nachhaltigkeitsstrategien fördern sie den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und unterstützen eine zukunftsorientierte Betriebsführung.

Kulturell stärken sie die Gastfreundschaft und Servicekultur in der Schweiz. Sie verbinden professionelle Dienstleistung, kulinarische Angebote, Kommunikation und betriebliche Identität und tragen damit zur Weiterentwicklung der Restauration innerhalb der Hotellerie und Gastronomie bei.

2 Übersicht der Handlungskompetenzen

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen				
A Restauration strategisch ausrichten und deren Umsetzung unternehmensweit steuern	A1 Die strategische Ausrichtung des Getränke-, Speise- und Veranstaltungsangebots auf Basis von Markt- und Trendanalysen entwickeln und deren Umsetzung steuern.	A2 Betriebliche Grundlagen sowie die Material- und Informationsbeschaffung im Restaurantbereich strategisch gestalten und deren wirksame Umsetzung steuern.	A3 Prozess- und Ablaufstrategien im Betrieb entwickeln und deren effiziente, wirtschaftliche sowie qualitätsorientierte Umsetzung steuern.	A4 Strategien für Kundenkommunikation und Verkauf entwickeln und deren wirksame Umsetzung zur Sicherstellung eines nachhaltigen Kundenerlebnisses steuern.	.
B Gesetzliche Grundlagen sowie unternehmensweite Rahmenbedingungen für die Service- und Restaurationsleistung gestalten und deren Umsetzung steuern	B1 Qualitäts-, Hygiene- und Kontrollsysteme konzipieren und deren Wirksamkeit im Betrieb überwachen.	B2 Die Einhaltung rechtlicher und betrieblicher Rahmenbedingungen sicherstellen und deren Umsetzung auf strategischer Ebene steuern.	B3 Risiko- und Krisenmanagementstrategien entwickeln und deren Umsetzung steuern sowie die Positionierung des Betriebs im Branchenumfeld gestalten.	B4 Nachhaltigkeitsstrategien entwickeln, planen und deren Umsetzung im Betrieb steuern, Zertifizierungen und Qualitätslabels strategisch implementieren.	
C Betriebswirtschaftliche Steuerung der Restaurationsleistung gestalten und verantworten	C1 Die Gesamtstrategie eines Unternehmens mitentwickeln, daraus die Betriebsorganisation ableiten und den zielgerichteten Einsatz der Ressourcen steuern.	C2 Ablauforganisation und Führungsmodelle entwickeln, geeignete Systeme evaluieren sowie Qualitätsstandards auf strategischer Ebene definieren und steuern.	C3 Die finanzielle Gesamtsteuerung verantworten, Budget- und Controlling Prozesse steuern, Businesspläne erstellen sowie Investitions- und Kalkulationsmodelle entwickeln und steuern.	C4 Marketingkonzept entwickeln und implementieren.	C5 Innovationsprozesse im Unternehmen steuern und deren nachhaltige Umsetzung fördern.
D Führungskultur im Restaurationsbereich gestalten und Anspruchsgruppen steuern	D1 Eine wertorientierte Führungskultur entwickeln und Leadership-Prinzipien im Unternehmen verankern.	D2 Interne Kommunikation auf strategischer Ebene führen und ausrichten.	D3 Beziehungen zu externen Anspruchsgruppen aufbauen und pflegen sowie die Kundenorientierung im Unternehmen nach strategischen Vorgaben ausrichten.	D4 Veränderungsprozesse steuern, die digitalen Entwicklungen strategisch gestalten und das Prozessmanagement weiterentwickeln.	D5 Mitarbeitende und Führungskräfte in ihrer Leistungsfähigkeit weiterentwickeln, coachen und deren Entwicklung im Unternehmen gezielt fördern.

3 Anforderungsniveau (Leistungskriterien)

Handlungskompetenzbereich A Restauration strategisch ausrichten und deren Umsetzung unternehmensweit steuern		
Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs	Leiterinnen und Leiter Restauration verantworten die strategische Ausrichtung der Restauration eines Unternehmens. Sie analysieren Markt- und Branchentrends sowie die Bedürfnisse unterschiedlicher Zielgruppen und leiten daraus die Positionierung des Angebots ab. Auf dieser Grundlage entwickeln sie übergeordnete Konzepte für Speisen-, Getränke- und Veranstaltungsangebote und stellen deren kohärente Ausrichtung auf die Unternehmensstrategie sicher. Sie gestalten die betrieblichen Grundlagen sowie die dafür notwendigen Ressourcen, Systeme und Prozesse auf strategischer Ebene und steuern deren Umsetzung im operativen Betrieb. Dabei berücksichtigen sie wirtschaftliche, ökologische und betriebliche Rahmenbedingungen und sorgen für eine effiziente und qualitativ hochwertige Leistungserbringung. Zudem entwickeln sie Strategien für Kundenkommunikation und Verkauf und stellen sicher, dass entlang der gesamten Servicekette ein konsistentes und nachhaltiges Kundenerlebnis geschaffen wird. Durch die kontinuierliche Weiterentwicklung des Angebots und der betrieblichen Strukturen tragen sie wesentlich zur Wettbewerbsfähigkeit und Profilierung des Unternehmens im Markt bei. Dieser Handlungskompetenzbereich ist zentral für die unternehmerische Führung und die langfristige Entwicklung der Restauration.	
Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
A1 Die strategische Ausrichtung des Getränke-, Speise- und Veranstaltungsangebots auf Basis von Markt- und Trendanalysen entwickeln und deren Umsetzung steuern.		a1.a Markt- und Trendanalysen durchführen und daraus strategische Vorgaben für das Getränke-, Speise- und Veranstaltungsangebot ableiten a1.b Angebote unter Berücksichtigung ökonomischer, ökologischer und rechtlicher Rahmenbedingungen konzipieren a1.c Produkte und Leistungen hinsichtlich Qualität, Herkunft, Deklaration und Verwendbarkeit analysieren und in die Angebotsstrategie integrieren a1.d Angebotskonzepte entwickeln und deren Umsetzung im Betrieb steuern, überprüfen und auswerten

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
A2 Betriebliche Grundlagen sowie die Material- und Informationsbeschaffung im Restaurantbereich strategisch gestalten und deren wirksame Umsetzung steuern.		a2.a Strategien für die Beschaffung von Waren und Dienstleistungen unter Berücksichtigung wirtschaftlicher und ökologischer Aspekte entwickeln a2.b Beschaffungsprozesse und Informationsflüsse im Betrieb gestalten und steuern a2.c Kriterien für die Auswahl von Lieferanten und Leistungen festlegen und deren Anwendung sicherstellen a2.d Den zielgerichteten Einsatz von Ressourcen im Betrieb auf strategischer Ebene steuern
A3 Prozess- und Ablaufstrategien im Betrieb entwickeln und deren effiziente, wirtschaftliche sowie qualitätsorientierte Umsetzung steuern.		a3.a Strategien für den Einsatz von Hilfsmitteln, Systemen und Technologien im Betrieb entwickeln a3.b Den wirtschaftlichen und effizienten Einsatz von Systemen und Ressourcen im Betrieb steuern a3.c Entscheidungsgrundlagen für Investitionen in Infrastruktur und Systeme erarbeiten a3.d Den Einsatz von digitalen und betrieblichen Systemen im Betrieb evaluieren und weiterentwickeln a3.e Betriebsprozesse analysieren und strategisch weiterentwickeln a3.f Kennzahlen zur Steuerung von Auslastung, Umsatz und Leistung definieren und zur Optimierung einsetzen a3.g Qualitätsmanagementsysteme konzipieren und umsetzen a3.h Massnahmen zur Optimierung von Arbeitsabläufen und Verkaufsorganisation ableiten und steuern

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
A4 Strategien für Kundenkommunikation und Verkauf entwickeln und deren wirksame Umsetzung zur Sicherstellung eines nachhaltigen Kundenerlebnisses steuern.		a4.a Strategien für Verkauf und Kundenkommunikation entwickeln und deren Umsetzung steuern a4.b Verkaufskonzepte und Schulungsmassnahmen für Mitarbeitende konzipieren und deren Umsetzung sicherstellen und kontrollieren a4.c Die Qualität der Kundenbetreuung überwachen und weiterentwickeln a4.d Massnahmen zur Sicherstellung eines nachhaltigen Kundenerlebnisses entwickeln und deren Wirkung überprüfen a4.e Die Kundenkommunikation in einem mehrsprachigen und interkulturellen Umfeld professionell gestalten und steuern

Handlungskompetenzbereich B

Gesetzliche Grundlagen sowie unternehmensweite Rahmenbedingungen für die Service- und Restaurationsleistung gestalten und deren Umsetzung steuern

Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs

Leiterinnen und Leiter Restauration gestalten die unternehmensweiten Rahmenbedingungen für die Leistungserbringung im Restaurationsbereich auf strategischer Ebene. Sie stellen sicher, dass gesetzliche Vorgaben sowie betriebliche Standards eingehalten werden und verankern entsprechende Qualitäts-, Hygiene- und Kontrollsysteme nachhaltig im Betrieb. Dabei berücksichtigen sie insbesondere Anforderungen in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Arbeitssicherheit sowie weitere rechtliche Rahmenbedingungen.

Sie entwickeln Strategien zur Sicherstellung der Servicequalität und gestalten Prozesse so, dass ein reibungsloser und qualitativ hochstehender Betriebsablauf gewährleistet ist. Zudem konzipieren sie Risiko- und Krisenmanagementansätze und stellen sicher, dass der Betrieb auf ausserordentliche Situationen vorbereitet ist. Durch die gezielte Integration von Nachhaltigkeitsaspekten in die betrieblichen Abläufe leisten sie einen wesentlichen Beitrag zu einer verantwortungsvollen und zukunftsorientierten Unternehmensführung.

Dieser Handlungskompetenzbereich ist zentral für die rechtssichere, nachhaltige und qualitativ hochwertige Führung der Restauration und schafft die Grundlage für eine konsistente und professionelle Leistungserbringung.

Handlungskompetenzen

Leistungskriterien

Fachspezifische Leistungskriterien

B1
Qualitäts-, Hygiene- und Kontrollsysteme konzipieren und deren Wirksamkeit im Betrieb überwachen.

- b1.1 Hygiene- und Lebensmittelsicherheitskonzepte unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben entwickeln und im Betrieb verankern
- b1.2 Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung sowie einschlägiger Verordnungen in betriebliche Standards überführen und deren Einhaltung steuern
- b1.3 Systeme zur Sicherstellung der Betriebshygiene konzipieren und deren Wirksamkeit überwachen
- b1.4 Kontroll- und Überwachungssysteme zur Einhaltung von Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsvorgaben verifizieren und weiterentwickeln

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
B2 Die Einhaltung rechtlicher und betrieblicher Rahmenbedingungen sicherstellen und deren Umsetzung auf strategischer Ebene steuern.	b2.1 Konzepte für Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Betriebssicherheit unter Berücksichtigung gesetzlicher Vorgaben entwickeln und deren Umsetzung steuern b2.2 Vorgaben zu Datenschutz und Informationssicherheit im Betrieb implementieren und deren Einhaltung überwachen b2.3 Rechtliche Rahmenbedingungen im Betrieb analysieren und in betriebliche Vorgaben überführen b2.4 Die Einhaltung gesetzlicher und betrieblicher Regelungen sicherstellen und überwachen b2.5 Personalprozesse unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben steuern b2.6 Rechtliche Risiken und Gefahren erkennen und geeignete Massnahmen einleiten	
B3 Risiko- und Krisenmanagementstrategien entwickeln und deren Umsetzung steuern sowie die Positionierung des Betriebs im Branchenumfeld gestalten.	b3.1 Risikoanalysen für den Betrieb durchführen und strategische Massnahmen ableiten b3.2 Risikomanagementsysteme konzipieren und deren Umsetzung steuern b3.3 Risiken bewerten, priorisieren und geeignete Steuerungsmassnahmen festlegen b3.4 Massnahmen im Krisenfall planen und deren Umsetzung im Betrieb sicherstellen b3.5 Wirksamkeit von Risiko- und Krisenmanagementmassnahmen überprüfen und weiterentwickeln	

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
B4 Nachhaltigkeitsstrategien entwickeln, planen und deren Umsetzung im Betrieb steuern, Zertifizierungen und Qualitätslabels strategisch implementieren.	b4.1 Nachhaltigkeitsstrategien für den Betrieb unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Anforderungen entwickeln b4.2 Ressourceneinsatz im Betrieb strategisch planen und steuern b4.3 Prozesse entlang der Wertschöpfungskette nachhaltig ausrichten und deren Umsetzung steuern b4.4 Massnahmen zur Förderung eines nachhaltigen Betriebs entwickeln und deren Wirkung überprüfen b4.5 Zertifizierungen und Qualitätslabels evaluieren, deren Einsatz strategisch festlegen und betrieblich umsetzen	

Handlungskompetenzbereich C Betriebswirtschaftliche Steuerung der Restaurationsleistung gestalten und verantworten		
Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs	Leiterinnen und Leiter Restauration gestalten und verantworten die betriebswirtschaftliche Steuerung ihres Bereichs auf strategischer Ebene. Sie wirken an der Entwicklung der Gesamtstrategie mit und leiten daraus geeignete Organisationsstrukturen, Führungsmodelle sowie den zielgerichteten Einsatz von Ressourcen ab. Dabei stellen sie sicher, dass die betrieblichen Abläufe effizient organisiert sind und die Restauration einen nachhaltigen Beitrag zum Unternehmenserfolg leistet.	
	Sie tragen die Verantwortung für finanzielle Prozesse, steuern Budget- und Controllinginstrumente und nutzen Kennzahlen als Grundlage für fundierte unternehmerische Entscheidungen. Zudem entwickeln sie Businesspläne, steuern Investitionen und gestalten Kalkulationsmodelle, um die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit der Restauration langfristig sicherzustellen.	
	Darüber hinaus wirken sie an der strategischen Positionierung im Markt mit, indem sie Marketing- und Markenstrategien mitentwickeln und Qualitätslabels gezielt einsetzen. Sie stellen die Einhaltung rechtlicher Vorgaben sicher und fördern Innovationen, um die Wettbewerbsfähigkeit und Weiterentwicklung der Restauration nachhaltig zu sichern. Dieser Handlungskompetenzbereich ist zentral für die wirtschaftliche Stabilität und die strategische Weiterentwicklung des Unternehmens.	
Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
C1 Die Gesamtstrategie eines Unternehmens mitentwickeln, daraus die Betriebsorganisation ableiten und den zielgerichteten Einsatz der Ressourcen steuern.	c1.1 Unternehmensleitbild und -strategie analysieren und daraus Massnahmen für den eigenen Bereich ableiten c1.2 Organisationsstrukturen im eigenen Verantwortungsbereich gestalten und an strategische Zielsetzungen ausrichten c1.3 Rollen, Funktionen und Verantwortlichkeiten definieren und deren Umsetzung steuern c1.4 Ressourceneinsatz im eigenen Bereich strategiekonform planen und optimieren	

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
C2 Ablauforganisation und Führungsmodelle entwickeln, geeignete Systeme evaluieren sowie Qualitätsstandards auf strategischer Ebene definieren und steuern.	c2.1 Prozess- und Führungsmodelle für den eigenen Bereich entwickeln und implementieren c2.2 Systeme zur Unterstützung betrieblicher Prozesse evaluieren und deren Einsatz steuern c2.3 Qualitätsmanagement konzipieren und dessen Umsetzung sowie Weiterentwicklung sicherstellen c2.4 Qualitätsstandards definieren, deren Einhaltung überwachen und Optimierungsmassnahmen einleiten c2.5 Projekte planen, steuern und deren Zielerreichung sicherstellen	
C3 Die finanzielle Gesamtsteuerung verantworten, Budget- und Controlling Prozesse steuern, Businesspläne erstellen sowie Investitions- und Kalkulationsmodelle entwickeln und steuern.	c3.1 Finanzkennzahlen analysieren und zur Steuerung des Unternehmens einsetzen c3.2 Jahresabschlüsse interpretieren und daraus strategische Massnahmen ableiten c3.3 Kostenstrukturen analysieren und für unternehmerische Entscheidungen nutzen c3.4 Budget- und Finanzplanungen erstellen und deren Umsetzung steuern c3.5 Investitionsentscheidungen vorbereiten, beurteilen und deren Umsetzung begleiten c3.6 Kalkulationsmodelle entwickeln und zur Sicherstellung der Wirtschaftlichkeit einsetzen	

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
C4 Marketingkonzept entwickeln und implementieren.	c4.1 Markt- und Wettbewerbsanalysen durchführen und für strategische Entscheidungen nutzen c4.2 Marketing- und Positionierungsstrategien mitentwickeln und deren Umsetzung steuern c4.3 Zielgruppen definieren und Angebote darauf ausrichten c4.4 Distributions- und Kommunikationskanäle evaluieren und deren Einsatz steuern c4.5 Marketingmassnahmen planen, umsetzen und deren Wirkung überprüfen c4.6 Preisstrategien festlegen und deren Umsetzung steuern	
C5 Innovationsprozesse im Unternehmen steuern und deren nachhaltige Umsetzung fördern.	c5.1 Trends und Entwicklungen im Markt analysieren und für Innovationsprozesse nutzen c5.2 Innovationsideen marktfähig entwickeln und deren Umsetzung steuern c5.3 Innovationsprozesse im Unternehmen strukturieren und deren Umsetzung begleiten c5.4 Wirkung von Innovationen evaluieren und kontinuierliche Weiterentwicklung sicherstellen	

Handlungskompetenzbereich D Führungskultur im Restaurationsbereich gestalten und Anspruchsgruppen steuern		
Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs	Leiterinnen und Leiter Restauration prägen die Führungskultur im Unternehmen und richten diese konsequent an den strategischen Zielen der Restauration aus. Sie entwickeln Leadership-Grundsätze, verankern diese im Betrieb und stellen sicher, dass Führung auf allen Ebenen wirksam umgesetzt wird. Dabei führen sie Kader und Teams auf strategischer Ebene, fördern deren Leistungsfähigkeit und begleiten deren Weiterentwicklung gezielt. Sie gestalten die Beziehungen zu Kundinnen und Kunden sowie zu internen und externen Anspruchsgruppen aktiv und richten die Kundenorientierung entlang der gesamten Servicekette strategisch aus. Durch ihre Repräsentationsfunktion vertreten sie die Restauration nach innen und aussen und pflegen Netzwerke im Branchenumfeld. Zudem steuern sie Veränderungsprozesse, treiben die digitale Transformation voran und entwickeln das Prozessmanagement kontinuierlich weiter. Sie coachen Führungskräfte und fördern deren Entwicklung, um eine nachhaltige Leistungsfähigkeit und eine hohe Servicequalität sicherzustellen. Dieser Handlungskompetenzbereich ist zentral für eine wirksame Führung, eine starke Unternehmenskultur und eine erfolgreiche Positionierung der Restauration im Markt.	
	Handlungskompetenzen	Leistungskriterien
	Fachspezifische Leistungskriterien	
	D1 Eine wertorientierte Führungskultur entwickeln und Leadership-Prinzipien im Unternehmen verankern.	d1.1 Werte und Führungsgrundsätze entwickeln und im eigenen Verantwortungsbereich verankern d1.2 Einflussfaktoren auf Motivation und Verhalten von Mitarbeitenden analysieren und in Führungsansätze integrieren d1.3 Massnahmen zur Förderung eines konstruktiven Umgangs mit Belastungen und Konflikten entwickeln und steuern d1.4 Kommunikations-, Argumentations- und Verhandlungsstrategien situationsgerecht einsetzen und weiterentwickeln d1.5 Lösungsansätze für komplexe Herausforderungen im eigenen Verantwortungsbereich entwickeln und deren Umsetzung steuern

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
D2 Interne Kommunikation auf strategischer Ebene führen und ausrichten.	d2.1 Führungs- und Kommunikationsstrukturen im Betrieb festlegen und deren Wirksamkeit sicherstellen d2.2 Führungsinstrumente gezielt auswählen und deren Einsatz im Unternehmen steuern d2.3 Informationsflüsse gestalten und deren Qualität im Betrieb sicherstellen d2.4 Potenziale und Entwicklungsbedarf von Mitarbeitenden und Führungskräften analysieren und gezielte Fördermassnahmen ableiten d2.5 Massnahmen zur Weiterentwicklung der Leistungsfähigkeit von Teams konzipieren und deren Umsetzung steuern	
D3 Beziehungen zu externen Anspruchsgruppen aufbauen und pflegen sowie die Kundenorientierung im Unternehmen nach strategischen Vorgaben ausrichten.	d3.1 Strategien für die Kommunikation mit Kundinnen und Kunden und weiteren Anspruchsgruppen entwickeln und umsetzen d3.2 Anspruchsgruppenbedürfnisse analysieren und in die strategische Ausrichtung integrieren d3.3 Kommunikations- und Verkaufskonzepte für unterschiedliche Zielgruppen entwickeln und deren Wirkung evaluieren d3.4 Kommunikationsstrategien für unterschiedliche Anspruchsgruppen entwickeln und einsetzen d3.5 Beziehungen zu Partnern, Institutionen und Netzwerken im Branchenumfeld aufbauen und strategisch pflegen	

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
D4 Veränderungsprozesse steuern, die digitalen Entwicklungen strategisch gestalten und das Prozessmanagement weiterentwickeln.	d4.1 Strategien für Veränderungsprozesse im Unternehmen entwickeln und deren Umsetzung steuern d4.2 Auswirkungen von Veränderungen analysieren und geeignete Massnahmen ableiten d4.3 Digitale Entwicklungen im Betrieb planen und deren Umsetzung begleiten d4.4 Prozessmanagement weiterentwickeln und deren Wirksamkeit sicherstellen d4.5 Mitarbeitende und Führungskräfte in Veränderungsprozessen gezielt einbinden und unterstützen	
D5 Mitarbeitende und Führungskräfte in ihrer Leistungsfähigkeit weiterentwickeln, coachen und deren Entwicklung im Unternehmen gezielt fördern.	d5.1 Konzepte zur Entwicklung von Mitarbeitenden und Führungskräften erarbeiten und im Unternehmen implementieren d5.2 Mitarbeitende und Führungskräfte im Rahmen von Coaching- und Feedbackprozessen begleiten und fördern d5.3 Massnahmen zur nachhaltigen Entwicklung von Führungskompetenzen planen und steuern d5.4 Wirkung von Entwicklungs- und Fördermassnahmen erheben und beurteilen	