

## Qualifikationsprofil

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

Datum:	03.07.2026
Version:	0.7 Branchenbefragung

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>1</b>	<b>Berufsbild</b>	<b>3</b>
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
<b>2</b>	<b>Übersicht der Handlungskompetenzen</b>	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>Anforderungsniveau (Leistungskriterien)</b>	<b>6</b>

## **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				
<b>A</b> 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>B</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.	
<b>C</b> 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.
<b>D</b> Führungskultur im Restaurationsbereich gestalten und Anspruchsgruppen steuern	D1 Eine werteorientierte 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		
<b>Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
A1 Die strategische Ausrichtung des Getränke-, Speise- und Veranstaltungsangebots auf Basis von Markt- und Trendanalysen entwickeln und deren Umsetzung steuern.		<p>a1.a Markt- und Trendanalysen durchführen und daraus strategische Vorgaben für das Getränke-, Speise- und Veranstaltungsangebot ableiten</p> <p>a1.b Angebote unter Berücksichtigung ökonomischer, ökologischer und rechtlicher Rahmenbedingungen konzipieren</p> <p>a1.c Produkte und Leistungen hinsichtlich Qualität, Herkunft, Deklaration und Verwendbarkeit analysieren und in die Angebotsstrategie integrieren</p> <p>a1.d Angebotskonzepte entwickeln und deren Umsetzung im Betrieb steuern, überprüfen und auswerten</p>

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

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

<b>Handlungskompetenzbereich B</b> <b>Gesetzliche Grundlagen sowie unternehmensweite Rahmenbedingungen für die Service- und Restaurationsleistung gestalten und deren Umsetzung steuern</b>		
<b>Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Dieser Handlungskompetenzbereich ist zentral für die rechtssichere, nachhaltige und qualitativ hochwertige Führung der Restauration und schafft die Grundlage für eine konsistente und professionelle Leistungserbringung.</p>	
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
<p>B2 Die Einhaltung rechtlicher und betrieblicher Rahmenbedingungen sicherstellen und deren Umsetzung auf strategischer Ebene steuern.</p>	<p>b2.1 Konzepte für Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Betriebssicherheit unter Berücksichtigung gesetzlicher Vorgaben entwickeln und deren Umsetzung steuern</p> <p>b2.2 Vorgaben zu Datenschutz und Informationssicherheit im Betrieb implementieren und deren Einhaltung überwachen</p> <p>b2.3 Rechtliche Rahmenbedingungen im Betrieb analysieren und in betriebliche Vorgaben überführen</p> <p>b2.4 Die Einhaltung gesetzlicher und betrieblicher Regelungen sicherstellen und überwachen</p> <p>b2.5 Personalprozesse unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben steuern</p> <p>b2.6 Rechtliche Risiken und Gefahren erkennen und geeignete Massnahmen einleiten</p>	
<p>B3 Risiko- und Krisenmanagementstrategien entwickeln und deren Umsetzung steuern sowie die Positionierung des Betriebs im Branchenumfeld gestalten.</p>	<p>b3.1 Risikoanalysen für den Betrieb durchführen und strategische Massnahmen ableiten</p> <p>b3.2 Risikomanagementsysteme konzipieren und deren Umsetzung steuern</p> <p>b3.3 Risiken bewerten, priorisieren und geeignete Steuerungsmassnahmen festlegen</p> <p>b3.4 Massnahmen im Krisenfall planen und deren Umsetzung im Betrieb sicherstellen</p> <p>b3.5 Wirksamkeit von Risiko- und Krisenmanagementmassnahmen überprüfen und weiterentwickeln</p>	

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

Handlungskompetenzbereich C Betriebswirtschaftliche Steuerung der Restaurationsleistung gestalten und verantworten		
<b>Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
C1 Die Gesamtstrategie eines Unternehmens mitentwickeln, daraus die Betriebsorganisation ableiten und den zielgerichteten Einsatz der Ressourcen steuern.	<p>c1.1 Unternehmensleitbild und -strategie analysieren und daraus Massnahmen für den eigenen Bereich ableiten</p> <p>c1.2 Organisationsstrukturen im eigenen Verantwortungsbereich gestalten und an strategische Zielsetzungen ausrichten</p> <p>c1.3 Rollen, Funktionen und Verantwortlichkeiten definieren und deren Umsetzung steuern</p> <p>c1.4 Ressourceneinsatz im eigenen Bereich strategiekonform planen und optimieren</p>	

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

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

Handlungskompetenzbereich D Führungskultur im Restaurationsbereich gestalten und Anspruchsgruppen steuern		
<b>Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
Handlungskompetenzen	Leistungskriterien	Fachspezifische Leistungskriterien
D1 Eine wertorientierte Führungskultur entwickeln und Leadership-Prinzipien im Unternehmen verankern.	<p>d1.1 Werte und Führungsgrundsätze entwickeln und im eigenen Verantwortungsbereich verankern</p> <p>d1.2 Einflussfaktoren auf Motivation und Verhalten von Mitarbeitenden analysieren und in Führungsansätze integrieren</p> <p>d1.3 Massnahmen zur Förderung eines konstruktiven Umgangs mit Belastungen und Konflikten entwickeln und steuern</p> <p>d1.4 Kommunikations-, Argumentations- und Verhandlungsstrategien situationsgerecht einsetzen und weiterentwickeln</p> <p>d1.5 Lösungsansätze für komplexe Herausforderungen im eigenen Verantwortungsbereich entwickeln und deren Umsetzung steuern</p>	

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

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