



Für das neue Projekt im Dogenhof suchen wir eine/n

RESTAURANTLEITER (M/W/D)

VOLLZEIT

DEINE AUFGABEN

- Koordination des gesamten Servicebereichs zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs
- Erstellung der Dienstpläne
- Leitung und Motivation des Personals - Förderung der Zusammenarbeit
- Einarbeitung und Schulung (neuer) Mitarbeiter
- Gewährleistung eines freundlichen und aufmerksamen Service am Gast
- Allgemeine organisatorische und administrative Aufgaben
- Beschwerdehandling
- Verantwortung über die gesetzten Standards
- Repräsentant des Unternehmens nach Innen und nach Außen
- Qualitätssicherung und Unterstützung bei Weiterentwicklung der Qualitätsstandard
- Sauberkeit und Hygienebestimmungen beachten und umsetzen

WAS DU FÜR DIESE POSITION MITBRINGEN SOLLTEST

- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich Gastronomie oder Tourismus
- Mehrjährige Berufserfahrung als Restaurantleitung oder einer ähnlichen Position
- Führungsqualitäten und Hands-on Mentalität
- selbstständige Arbeitsweise, Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit
- guter Umgang mit Menschen und ausgezeichnete Soziale Kenntnisse
- Improvisations- und Organisationstalent
- PC Kenntnisse; Kenntnisse über Kassensystem etc. (auch Bankomat)
- Team- und Kommunikationsfähigkeit zählt zu Deinen Stärken
- Du arbeitest sauber und exakt

WAS WIR DIR ANBIETEN

- Überkollektivvertragliche Entlohnung, ab 2.900 € Brutto Überzahlung je nach Qualifikation
- 4 Tage Woche (bei 40h)
- Großartiges Team & angenehmes Betriebsklima
- Flexible Dienstplangestaltung
- Arbeiten in einem jungen, dynamischen und internationalem Team
- Sicherer und Langfristiger Arbeitsplatz
- Tägliche, kostenfreie Verpflegung und Getränke
- Mitarbeiterrabatte in unseren anderen Restaurants
- Geregelte Arbeitszeiten
- Work-Life Balance: Sportprogramme
- Betriebsfeiern und Teamevents
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir freuen uns auf deine
Bewerbung - zögere nicht
und schreibe uns gleich an

CAREER@MOCHI.AT