

Restaurantleitung (m/w/d)

Standort
München Motorworld

Bereich
Management

Beschäftigungsart
Vollzeit

Wir sind ein dynamisches und wachsendes Unternehmen mit mehreren Restaurants in ganz Deutschland.

Unser Anspruch ist nicht nur, unseren Gästen das perfekte Restauranterlebnis zu bieten, sondern auch für unsere Mitarbeiter ein wertschätzender und loyaler Arbeitgeber mit Wohlfühlfaktor zu sein.

Für uns stehen erstklassige Produkte ebenso im Vordergrund wie unsere Mitarbeiter und der Spaß an der Arbeit im Team.

Gemäß unserem Motto „Weniger Fleisch ist mehr" stehen wir für bewussten Fleischgenuss, der nachhaltig ist und für eine artgerechte sowie naturbelassene Rinderzucht steht.

Zur Neueröffnung unseres 2. Restaurants in München suchen wir eine erfahrene und leidenschaftliche Persönlichkeit als Restaurantleiter*in, die mit uns den nächsten Meilenstein unserer Erfolgsgeschichte gestaltet.

Deine Aufgaben

- Als Restaurantleiter*in führst Du den gesamten Restaurantbetrieb mit Leidenschaft, unternehmerischem

Du bringst mit

- Du verfügst über eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder einer vergleichbaren Branche und konntest bereits

Wir bieten dir

- Einen langfristigen und sicheren Arbeitsplatz in einem familiären, internationalen und hochmotivierten Team

Denken und voller Verantwortung

- Du inspirierst Dein Team täglich, entwickelst Talente weiter und schaffst ein Arbeitsumfeld, in dem Motivation und Zusammenhalt großgeschrieben werden
- Gemeinsam mit Deinem Team sorgst Du dafür, dass jeder Besuch für unsere Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis wird
- Du steuerst den monatlichen Forecast, analysierst Kennzahlen und trägst maßgeblich zum wirtschaftlichen Erfolg des Restaurants bei
- Von Personalplanung über Warenwirtschaft bis hin zu höchsten Qualitätsstandards – Du behältst jederzeit den Überblick
- Als starke Führungspersönlichkeit bist Du AnsprechpartnerIn und Vorbild für Dein gesamtes Team

mehrjährige Führungserfahrung mit Verantwortung für Teams und operative Abläufe sammeln

- Im Idealfall bringst Du bereits Erfahrung als Restaurantleiter*in im Full-Service-Bereich mit und weißt, worauf es ankommt, um Gäste und Team gleichermaßen zu begeistern
- Gastgeber*in zu sein ist für Dich nicht nur ein Beruf, sondern echte Leidenschaft
- Auch in herausfordernden Situationen bewahrst Du Ruhe, Professionalität und Deine positive Ausstrahlung
- Mit Deiner offenen, herzlichen und motivierenden Art schaffst Du es, Menschen mitzunehmen und Teams zu stärken
- Wertschätzung, Respekt und ein positives Miteinander sind für Dich die Grundlage einer erfolgreichen Zusammenarbeit
- Du denkst serviceorientiert, handelst flexibel und packst dort mit an, wo Du gebraucht wirst

- Flache Hierarchien und eine offene Unternehmenskultur
- Leistungsgerechte Vergütung
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Jobticket
- Kostenlose Mitarbeiterverpflegung
- Teamevents
- Corporate Benefits

Olga Frank| Head of HR | Tel: +49 7141 89936-120

ABACCO'S STEAKHOUSE

© 2024 ABACCO'S STEAKHOUSE