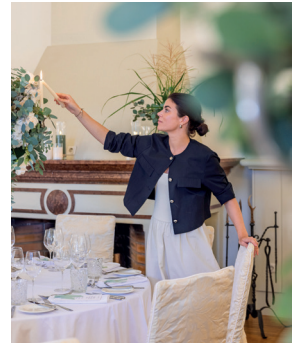


5-Tage-Woche
ab Juni

m/w/d/*

RESTAURANTLEITUNG

KOMM INS #TEAMGASSNER



Gassner Gastronomie Betriebe - Salzburg.

Wir suchen für einen unserer Gastronomiebetriebe in Salzburg eine erfahrene Persönlichkeit für die operative und organisatorische Leitung des Restaurants.

Deine Aufgaben:

- Verantwortung für den gesamten Restaurantbetrieb
- Führung, Motivation und Einsatzplanung des Service-Teams
- Sicherstellung eines professionellen Serviceablaufs im À-la-carte-Bereich
- Betreuung und Koordination von Veranstaltungen und Gruppenreservierungen
- Ansprechpartner:in für Gäste, Mitarbeiter:innen und Lieferanten
- Qualitätskontrolle sowie Einhaltung von Hygiene- und Servicestandards

Deine Fähigkeiten & Qualifikationen:

- Mehrjährige Erfahrung als Restaurantleiter:in
- Sehr gute Kenntnisse im À-la-carte-Service
- Idealerweise Erfahrung im Veranstaltungsbereich
- Organisationstalent und wirtschaftliches Denken
- Hohe Serviceorientierung und Gastgebermentalität
- Belastbarkeit, Teamfähigkeit und selbstständige Arbeitsweise
- Sehr gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil



CONTACT US
PER WHATSAPP

+43 676
84 74 74 454

Was deine KollegInnen bei uns schätzen:

Faire Bezahlung (ab 3.300,00 EUR brutto) & garantiert 14 Monatsgehälter, geregelte Arbeitszeiten, ein sehr kollegiales & familiäres Team, tolle Karriereemöglichkeiten aufgrund der Vielfältigkeit der Gassner Gastronomie Betriebe & attraktive Rabattierungen in all unseren Betrieben!

EINE FAMILIE, EIN TEAM #TEAMGASSNER

WWW.GASSNER-GASTRONOMIE.AT
JOBS@GASSNER-GASTRONOMIE.AT