



<https://salober.at/jobs/restaurantleiter/>

Restaurantleiter (m/w/d) in Warth am Arlberg

Beschreibung

Gastronomie: Für unser Tagesrestaurant Salober suchen wir einen Restaurantleiter.

Als Restaurantleiter sind Sie verantwortlich für die Gesamtführung und reibungslose Betriebsabläufe unseres Restaurants. Sie spielen eine entscheidende Rolle bei der Gewährleistung eines erstklassigen Gästerlebnisses und der Maximierung des Umsatzes.

Ihre Führungsfähigkeiten und Ihre Leidenschaft für erstklassigen Service sind entscheidend, um das Restaurantteam zu motivieren, die Qualität der Speisen und des Services sicherzustellen und die Teamzusammenarbeit zu fördern.

Enge Zusammenarbeit mit der Gastronomieleitung und dessen Stellvertretung an seinen freien Tagen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Personalführung und -management:

- Schulung und Entwicklung von Restaurantmitarbeitern.
- Erstellung des Dienstplanes, Überwachung der Arbeitsleistung und Motivation des Teams.
- Sicherstellung eines effizienten Personaleinsatzes während Stoßzeiten.
- Förderung von Teambuilding-Aktivitäten, um die Zusammenarbeit und den Teamgeist im Restaurant zu stärken.

Gästebetreuung:

- Gewährleistung eines herausragenden Kundenservice und eines angenehmen Gästerlebnisses.
- Bearbeitung von Beschwerden und Problemen zur Kundenzufriedenheit.
- Schulung des Personals in der Gästebetreuung und Kommunikation mit den Gästen.

Betriebsmanagement:

- Überwachung der täglichen Betriebsabläufe, einschließlich Bestandskontrolle und Inventarverwaltung.
- Sicherstellung der Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards.
- Koordination mit Lieferanten und Sicherstellung der Produktverfügbarkeit (in Zusammenarbeit mit der Gastronomieleitung)

Umsatzsteigerung:

- Entwicklung und Umsetzung von Marketingstrategien zur Steigerung des Umsatzes und der Kundengewinnung (in Zusammenarbeit mit der

Arbeitgeber

Skilifte Schröcken Strolz GmbH

Arbeitspensum

Vollzeit

Start Anstellung

nach Vereinbarung

Dauer der Anstellung

Wintersaison (Dez-April)

Industrie / Gewerbe

Tourismus

Arbeitsort

Hochkrumbach 10, 6767, Warth, Österreich

Arbeitszeiten

08:00 Uhr – 17:00 Uhr bzw. nach Vereinbarung

Gültig bis

01.12.2023

Gastronomieleitung).

- Einbeziehung des Teams in die Entwicklung von Ideen zur Umsatzsteigerung und Verbesserung des Geschäftsbetriebs.

Qualitätssicherung:

- Gewährleistung der Qualität der Speisen und des Serviceangebots.
- Schulung des Personals in Bezug auf Qualitätsstandards und -richtlinien.

Teamkommunikation und Teambuilding:

- Pflege einer offenen und effektiven Kommunikation im Restaurantteam.
- Förderung eines positiven Arbeitsumfelds und einer kooperativen Arbeitskultur.
- Organisation von Teambuilding Aktivitäten, um die Teambindung zu stärken und die Teammitglieder zu motivieren.
- tägliche Pro-Service-Meetings

Qualifikationen / Anforderungen

- Erfahrung als Restaurantleiter und in der Führung, vorzugsweise in leitender Position.
- Hervorragende Kommunikations- und Führungsfähigkeiten.
- Gastorientierung und Leidenschaft für erstklassigen Service.
- Ausgezeichnete Problemlösungsfähigkeiten und Belastbarkeit in stressigen Situationen.
- Hygiene- und Sicherheitszertifikate sind von Vorteil.
- Erfahrung in der Organisation von Teambuilding-Aktivitäten oder die Bereitschaft, solche Aktivitäten zu planen und umzusetzen.

Leistungen der Anstellung

- Tagesbetrieb- kein Teildienst
- Wertschätzendes und kollegiales Arbeitsumfeld
- Gratis Mittagessen an Arbeitstagen
- Gratis Saisonkarte Ski-Arlberg auch für Angehörige lt. Kollektivertrag
- Gratis Werksverkehr im Bereich Bregenzerwald & Lechtal
- Einzelunterkunft im neuen Mitarbeiterhaus oder Unterkunftszuschuss

Kontakte

Gastronomieleiter Gerhard Burghauser

- burghauser.gerhard@salober.at
- T +43 (0) 664 253 4248

Betriebsleiter Bergbahnen

- walch.gerald@salober.at
- T +43(0) 5583 4259 -301

Skilifte Schröcken Strolz GmbH., Heimboden 2, 6888 Schröcken