

Stellvertretende Restaurantleitung (m/w)

Herzblut St. Pauli
Reeperbahn 50
20359 Hamburg

Vertragsart

Vollzeit

Stellenbeschreibung

Die stellvertretende Restaurantleitung unterstützt die Restaurantleitung und ist für den erfolgreichen Ablauf des Service im Restaurantgeschäft und im Partybetrieb verantwortlich. Dazu gehören die tägliche Einweisung der Servicemitarbeiter in ihre Stationen, die Betreuung der Gäste als Gastgeber, die Koordination des Getränke- und Speisenservices, Handhabung von Reklamationen, die Kontrolle der Qualität der ausgegebenen Speisen und Getränke, das Platzieren der Gäste sowie die Annahme von Reservierungen. Das Abrechnen der Servicemitarbeiter und das Erstellen der Tagesabrechnung gehört natürlich auch zu den Aufgaben. Eine Position um mittelfristig in die Abteilungsleitung hinein zu wachsen.

STELLVERTRETENDE RESTAURANTLEITUNG (m/w) „HERZBLUT ST. PAULI“

Ihr Profil

- Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- Ein hohes Maß an Belastbarkeit und Selbstständigkeit
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- Freude am Beruf
- Größte Zuverlässigkeit
- Dienstleistungsorientierte Arbeitsweise
- Leidenschaft für uns und unsere Gäste

Was wir bieten

- Freiraum für Ideen in einem attraktiven Umfeld und ein abwechslungsreiches Aufgabenfeld
- Flache Hierarchien und transparente Kommunikation schaffen eine angenehme Arbeitsatmosphäre
- Interessante Herausforderungen und persönliche Entwicklungsmöglichkeiten in einer dynamisch wachsenden Branche
- Leistungsgerechte Vergütung

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung (mit den üblichen Unterlagen) **unter Angabe des frühesten Eintrittstermins und Ihrer Gehaltvorstellung** ausschließlich per E-Mail an Frau Sabina Meyer.

Unternehmen

Gastro Consulting SKM GmbH
Clemens-Schultz-Str. 3
20359 Hamburg
Website: www.gastroconsulting.de

Ansprechpartner

Sabina Meyer
Telefon: Bewerbung ausschließlich per E-Mail: s.meyer@gastroconsulting.de

Über das Unternehmen

Seit 1989 entwickelt die Unternehmensgruppe Gastro Consulting unterschiedlichste Gastronomie- und Foodservice-Konzepte. Heute weist die Kreativschmiede Gastro Consulting eine der größten Diversifikationen in der deutschen Gastronomiebranche auf. Mit zahlreichen Konzepten deckt die Unternehmensgruppe die wichtigsten Marktsegmente ab: von Fullservice- über Freizeitgastronomie bis hin zu Hotel und Events. Getreu dem Motto „soviel Individualität wie möglich – soviel System wie nötig“ werden die zum Portfolio gehörenden Marken entwickelt und betreut. Unter dem Dach der Gastro Consulting SKM GmbH vereinen sich ausgeprägte Umsetzungskraft und hohe Anpassungsfähigkeit mit der Kontinuität eines inhabergeführten Unternehmens. Ungeachtet der Konzepte und der internen Organisation unseres Unternehmens sehen wir den wahren Schlüssel für unseren Erfolg in dem freundschaftlichen und familiären Zusammenhalt innerhalb der Unternehmensgruppe. Jeder Mitarbeiter ist ein gleich wichtiger Teil des Gesamtunternehmens. Im Vordergrund steht die Person als Mensch und nicht als Position.