

Schichtleiter (m/w/d)

Standort
Ulm

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.

Deine Aufgaben

- Du gestaltest den Servicebereich aktiv mit: Durch die eigenständige Planung und Organisation des Stationsplans sorgst du für optimale Abläufe im Team.
- Du garantierst einen reibungslosen Service: Mit

Du bringst mit

- Du bist Gastgeber:in aus Leidenschaft und hast ein feines Gespür für Menschen und Situationen.
- Auch in hektischen Momenten bleibst du freundlich, gelassen und professionell.

Wir bieten dir

- Sicherer Arbeitsplatz mit langfristiger Perspektive in einem internationalen Umfeld
- Flache Hierarchien und echtes Teamwork mit Raum für eigene Ideen
- Faire und leistungsgerechte

deinem Einsatz schaffst du die Voraussetzungen für ein herausragendes Gästeerlebnis – Tag für Tag.

- Du bist Gastgeber:in mit Herz und Haltung: Du führst dein Serviceteam als Vorbild, betreust unsere Gäste mit Herzlichkeit und Aufmerksamkeit und schaffst eine Atmosphäre zum Wohlfühlen.
- Du bist ein echter Profi am Tisch: Ob Speisen oder Getränke – du kennst unsere Karte in- und auswendig und gibst dein Wissen mit Begeisterung an Kolleg:innen weiter.
- Zahlen, Daten, Fakten – du behältst den Überblick: Du führst den Kassenabschluss durch, unterstützt bei der Inventur und bringst dich mit Ideen zur Optimierung unserer Abläufe ein.
- Du übernimmst Verantwortung: Während deiner Schicht sorgst du dafür, dass gesetzliche Vorgaben und betriebliche Standards eingehalten werden – zuverlässig und gewissenhaft.

- Teamwork liegt dir im Blut: Du bist offen, kommunikativ und bereit, Verantwortung zu übernehmen.
- Du hast Erfahrung im Restaurantmanagement – idealerweise als Schichtleitung oder Assistant Manager – oder eine abgeschlossene Ausbildung im Bereich Restaurant- oder Systemgastronomie.
- Alternativ verfügst du über fundierte Berufserfahrung in der (System-)Gastronomie und möchtest den nächsten Schritt gehen.
- Du denkst mit, handelst lösungsorientiert und bringst deine Ideen aktiv ein.
- Gastronomie ist für dich mehr als ein Beruf – sie ist deine Leidenschaft.

Vergütung

- Zusätzlich Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Jobticket für eine günstige und bequeme Anfahrt
- Kostenlose Mitarbeiterverpflegung
- Regelmäßige Teamevents und gemeinsamer Austausch
- Exklusive Mitarbeiterrabatte über Corporate Benefits

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

ABACCO'S STEAKHOUSE

© 2024 ABACCO'S STEAKHOUSE