

Schichtleiter (m/w/d)

Standort
München

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 planst und erstellst den Stationsplan für den Servicebereich
- Durch deine Unterstützung garantierst du einen reibungslosen Serviceablauf
- Du bist ein Vorbild für dein Serviceteam, betreust

Du bringst mit

- Gastgeber zu sein liegt dir im Blut
- Du hast auch in stressigen Situationen stets ein Lächeln im Gesicht
- Du bist ein Teamplayer, offen, herzlich, aufgeschlossen und flexibel

Wir bieten dir

- Einen langfristigen und sicheren Arbeitsplatz in einem familiären, internationalen und hochmotivierten Team
- Flache Hierarchien und eine offene Unternehmenskultur

deine Gäste herzlich und aufmerksam

- Du kennst dich blind in unserer Speisen- und Getränkekarte aus, so dass du für jeden Gast die richtige Empfehlung hast und dein Wissen stets an Kollege*innen weitergibst
- Du erstellst den Kassenabschluss, unterstützt bei der Inventur, bringst dein Wissen und deine Ideen ein
- In deiner Schicht stellst du sicher, dass alle gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben eingehalten werden

- Du hast bereits Erfahrung im Restaurantmanagement als Schichtleitung oder Assistent Manager gesammelt oder eine Ausbildung zum Restaurantfachmann, zur Restaurantfachfrau, zum Fachmann oder zur Fachfrau für Systemgastronomie
- Auch als Quereinsteiger bist du herzlich willkommen
- Eine schnelle Auffassungs- und Umsetzungsgabe
- Liebe und Leidenschaft für die Gastronomie

- 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