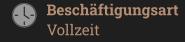


Schichtleiter (m/w/d)







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

Huyen Pham | HR-Generalistin | Tel: +49 7141 8993693



Impressum

Datenschutz

© 2024 ABACCO'S STEAKHOUSE