Assistent der Restaurantleitung (m/w/d)

Standort
Stuttgart

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

- In dieser Schlüsselrolle übernimmst Du Verantwortung für den reibungslosen Ablauf unseres Restaurants. Du führst und motivierst Dein Team mit Leidenschaft, förderst Talente und sorgst dafür, dass alle

Du bringst mit

- Du bringst eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie oder einer vergleichbaren Branche mit – kombiniert mit wertvoller Berufserfahrung in einer leitenden Position. Dabei hast Du bereits erfolgreich Teams geführt und

Wir bieten dir

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

gemeinsam an einem Strang ziehen.

- Deine Mission: unseren Gästen ein perfektes Restauranterlebnis zu schenken – von der ersten Begrüßung bis zum letzten Augenblick. Gleichzeitig behältst Du die Zahlen im Blick, erstellst Forecasts und sorgst für starke betriebswirtschaftliche Ergebnisse.
- Ob Personal, Waren oder Qualität – Du managst alle Bereiche souverän und mit Weitblick. Und das Wichtigste: Du bist für Dein Team immer da, hörst zu, stärkst den Zusammenhalt und schaffst ein Arbeitsumfeld, in dem alle gerne ihr Bestes geben.

kannst auf aussagekräftige Referenzen zurückblicken.

- Doch viel wichtiger als Dein Lebenslauf ist Deine innere Haltung: Gastgeber zu sein liegt Dir im Blut. Du bist erst dann zufrieden, wenn Deine Gäste es sind – und genau dieses Feuer spürt man in allem, was Du tust. Selbst in stressigen Situationen behältst Du einen klaren Kopf, strahlst Gelassenheit aus und begegnest allen Menschen mit einem offenen Lächeln.
- Als Führungskraft bist Du mehr als nur Organisator: Du bist Vorbild, Motivator und Coach. Du weißt, wie wichtig Teamgeist ist, und schaffst es, Deine Kolleg:innen mit Offenheit, Herzlichkeit und Begeisterung mitzunehmen. Ein respektvolles Miteinander ist für Dich selbstverständlich, denn Du bist überzeugt: Nur in einer positiven Arbeitsatmosphäre können Menschen ihr Bestes geben – und genau das macht Dein Team stark.
- Auch wenn Du nicht den klassischen Gastronomie-Weg gegangen bist, sondern aus einem anderen serviceorientierten Beruf kommst: Wenn Du Erfahrung in der Führung von Menschen hast, Leidenschaft für exzellenten Service mitbringst und ein echter Gastgeber aus dem Herzen bist, bist Du bei uns genau richtig.

- 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