



Restaurant Manager M/W/D

Deine Aufgaben:

- Führung des Lokals unter kaufmännischen Aspekten
- Vorleben und vermitteln der Gastgeber-Mentalität
- Definition des Servicestandards sowie Überwachung und Koordination der Serviceabläufe
- Optimierung der Arbeitsorganisation
- Sicherstellen des reibungslosen Tagesablaufes, inkl. Wareneinsatz und Personalplanung
- Führung und Entwicklung sowie Motivation Ihres Teams
- Durchführen von Bestellungen, Inventuren und Tagesabschlüssen
- Aktiver Verkauf von Speisen & Getränke
- Pflegen des Gästekontakts, Betreuung und Beratung von unseren Gästen

Das erwarten wir von Dir:

- Du bist ein erfahrener Gastgeber mit Herz und Seele
- Du beherrscht das Gastgewerbe aus dem Effeff und kannst mit internationalen Gästen umgehen.
- Eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung in einem gastronomischen Beruf mit ausgeprägter Fachkompetenz
- Du hast einen ausgeprägten Teamgeist, bist Vorbild und unterstützt Dein Team durch aktive Mithilfe
- Du verfügst über ein hohes Qualitätsbewusstsein
- Du bringst Einsatzbereitschaft, Initiative und Engagement mit
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Wirtschaftliches Arbeiten
- Du bist flexibel und belastbar
- Du bist selbstständiges Arbeiten gewohnt
- Du verfügst über sichere Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift.

Das erwartet Dich bei der Lorenz-Kitchen-Familie

- Ein hoch motiviertes Team von jung bis alt.
- Ein internationales und dynamisches Team
- Ein Familienunternehmen
- Eine 5-Tage Woche, kein Teildienst
- Modernste Arbeitsmittel
- Aufstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten

Kontakt

Wenn Du Teil unserer Familie werden möchtest, Spass und Freude an Deinem Beruf hast, sind wir auf Dein aussagekräftiges Bewerbungsschreiben inklusive Lebenslaufs, Foto, Arbeitszeugnissen und Lohnvorstellungen gespannt.

Gerne erwarten wir Deine Bewerbung direkt per Email: info@lorenz-kitchen.com

Fatima Gusinjac und Daniel Lorenz