



Stiftungsgut

— München-Freiham —

Restaurantleiter / Serviceleiter (w/m/d)

Ihre Aufgaben

- Als Restaurantleiter sind für einen erfolgreichen Tagesablauf verantwortlich.
- Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und übermitteln dies an unsere Gäste sowie Ihre Teammitglieder.
- Eine fachgerechte, verkaufsorientierte und professionelle Beratung, Betreuung und Bedienung der Gäste, sowie Handhabung von Reklamationen.
- Das Sicherstellen des einwandfreien Mise en Place und des reibungslosen, optimalen und effizienten Arbeitsablaufs.
- Verantwortung für einen reibungslosen Organisations- und Arbeitsablauf sowie Personaleinsatz.
- Sie überzeugen mit Ihrer Gastgebermentalität und der Umsetzung eines konsequent hohen Servicestandards.
- Motivation sowie Anleitung und praktische Schulung der unterstellten Mitarbeiter und Auszubildenden.

Ihr Profil

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Restaurantfachfrau bzw. Restaurantfachmann oder Hotelfachfrau bzw. Hotelfachmann.
- Sie besitzen bereits erste Berufserfahrungen in vergleichbarer Position.
- Sie überzeugen mit Fachkompetenz und arbeiten selbstständig mit einem hohen Verantwortungsbewusstsein.
- Sie sind ein absoluter Teamplayer, der mit Flexibilität und Motivation jeden Tag die Herausforderung antritt.
- Sie besitzen Leidenschaft, haben Freude am Beruf und am Umgang mit Gästen und Kollegen.

Was wir bieten

- Ein traditionsreiches Unternehmen, dem das Wohl seiner Mitarbeiter am Herzen liegt.
- Ein komplett saniertes Gasthaus in einem denkmalgeschützten Gut.
- Ein modernes, voll ausgestattet Restaurant.
- Ein hochmotiviertes, dynamisches Team und eine kollegiale Arbeitsatmosphäre.
- Ein breit gefächertes Aufgabenbereich.
- Eine übertarifliche Vergütung.
- Eine 5-Tage-Woche.
- Ein 13. Monatsgehalt sowie Sonn- und Feiertagszuschläge.

Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bevorzugt per E-Mail an: hofmann@ehw-stiftung.de