

Restaurantleitung (M, W, D)

Das PARHOTEL RÜGEN in Bergen liegt im Herzen der Insel Rügen, Ostsee-Feeling inmitten einer Parklandschaft: zum Erholen, Feiern und Ausschwärmen.

Wir legen großen Wert darauf, dass sich jeder bei uns wohlfühlt und seinen Beitrag zu unserem gemeinsamen Erfolg leisten kann.

Das ist Ihre Chance auch ein Teil unserer PARHOTEL RÜGEN Familie zu werden – Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Ihr persönliches Profil

- Fach-/Betriebswirt, Bachelor oder anderen Hochschulabschluss, eine Berufsausbildung im Bereich Gastronomie oder entsprechende Qualifikationen
- Fundierte, mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie mit Personalverantwortung
- Flexibilität und Einsatzbereitschaft ist für Dich eine Selbstverständlichkeit
- Du besitzt Verhandlungs-, Durchsetzungs-, Überzeugungsgeschick
- Ziel- und ergebnisorientierte Arbeitsweise ist für Dich ein Muss
- Du hast ein Zahlenverständnis (Buchhaltung, Budgetplanung usw.)
- Die Fähigkeit zur Anwendung betriebswirtschaftlicher Analyse-Tool inklusive Excelkenntnisse sind wünschenswert
- Du bist eine aufgeschlossene, durchsetzungsstarke Persönlichkeit, die den Teamgedanken lebt und flexibel agiert
- Die Zufriedenheit deiner Gäste steht an erster Stelle und motiviert dich zu Höchstleistungen
- Du bist ausdauernd, belastbar und zuverlässig
- Du ergreifst die Initiative und arbeitest selbstständig
- Du hast ein gepflegtes Erscheinungsbild und höfliche Umgangsformen sind für dich selbstverständlich.

Ihre Aufgaben

- Operative und administrative Leitung des Restaurantbetriebes
- Verantwortung für den reibungslosen Ablauf und Gewährleistung der Servicequalität
- Erster Ansprechpartner für Gäste und Kollegen
- Aktive Mitarbeit am Gast zu den Servicezeiten
- Führung und Entwicklung eines motivierten Teams
- Sicherstellung der Einhaltung von Qualitäts- und Hygienestandards
- Überwachung und Optimierung der Betriebsabläufe
- Weiterentwicklung des Angebotes in Kooperation mit der Küche
- Koordination mit dem Hotelbetrieb

Wir bieten

- Übertarifliche Bezahlung
- Ein freundliches und aufgeschlossenes Team
- Individuelle Entwicklungsmöglichkeiten
- Einen wertschätzenden und kollegialen Umgang
- Vergünstigungen bei Hotelübernachtungen deutschlandweit
- Bezahlte Schulungen und Weiterbildungen
- Gratis Nutzung der hoteleigenen Sauna und des Fitnessraumes
- Vergünstigte Konditionen beim Restaurantbesuch und in der Wellnessabteilung
- Mitarbeiterfeiern und -ausflüge
- Urlaub in der Hauptsaison
- Stellung von Arbeitskleidung
- Sonderzahlungen und Sachleistungen