

RESTAURANTLEITER (M/W/D)

IHR NEUER JOB?

Verwandle kulinarische Träume in Realität! Als Restaurantleiter (m/w/d) bist Du das Herz und die Seele des Restaurantbetriebs und bringst Dein Team zu gastronomischen Höchstleistungen. Egal, ob es darum geht, den täglichen Ablauf zu managen oder ein erstklassiges Restauranterlebnis zu bieten - Deine Leidenschaft für das Gastgewerbe ist unvergleichlich. Du wirst die Verantwortung für den monatlichen Forecast, die betriebswirtschaftlichen Ergebnisse sowie das Personal-, Waren- und Qualitätsmanagement übernehmen. Außerdem motivierst, förderst und entwickelst Du Dein Team, sodass Ihr gemeinsam die Gäste mit einem unvergesslichen Erlebnis begeistert.

- Du managest eigenverantwortlich den Restaurantbetrieb.
- Du motivierst, förderst und entwickelst Dein Team.
- Du bereitest Deinen Gästen ein perfektes Restauranterlebnis.
- Du bist verantwortlich für den monatlichen Forecast und die Ergebnisse.
- Du kümmerst Dich um das Personal, Waren- und Qualitätsmanagement.
- Für Dein Team hast Du immer ein offenes Ohr.

Du bist ein wahrer Gastgeber und hast das Wissen, das Dein Restaurant zu einem großen Erfolg macht. Mit einer abgeschlossenen Ausbildung in der Gastronomie oder einer vergleichbaren Branche und Berufserfahrung in leitender Position bist Du bestens gewappnet. Du bist stets freundlich und hast auch in stressigen Situationen ein Lächeln im Gesicht. Dein Teamgeist, deine Offenheit, Herzlichkeit und Flexibilität zeichnen Dich aus. Respekt und eine positive Atmosphäre stehen für Dich an erster Stelle. Auch Quereinsteiger aus anderen serviceorientierten Berufen mit Führungserfahrung sind herzlich willkommen!

- Du hast eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie oder einer vergleichbaren Branche.
- Gastgeber zu sein liegt dir im Blut.
- Du bist ein Teamplayer, offen und herzlich.
- Respektvolles Miteinander und positive Arbeitsatmosphäre sind für Dich selbstverständlich.
- Quereinsteiger mit Führungserfahrung sind willkommen.

Freu Dich auf einen sicheren Arbeitsplatz in einem internationalen Team, das nicht nur motiviert sondern auch familiär ist. Du wirst von flachen Hierarchien und einer offenen Unternehmenskultur profitieren. Neben einer leistungsgerechten Vergütung zwischen 50.000 und 55.000 Euro Jahresgehalt gibt es Urlaubs- und Weihnachtsgeld. Ein Jobticket, kostenlose Mitarbeiterverpflegung sowie Teamevents und Corporate Benefits runden unser Angebot perfekt ab!

KONTAKT

E-Mail

Telefon



<https://www.timepartner.com>

Telefon: +49 30 72022260 0

E-Mail: Berlin.Tegel@timepartner.com

TIMEPARTNER

Am Borsigturm 62

13507 Berlin

RESTAURANTLEITER (M/W/D)

- Einen langfristigen und sicheren Arbeitsplatz.
- Flache Hierarchien und offene Unternehmenskultur.
- Leistungsgerechte Vergütung.
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld.
- Jobticket und kostenlose Mitarbeiterverpflegung.
- Teamevents und Corporate Benefits.

KONTAKT

E-Mail

Telefon



<https://www.timepartner.com>

Telefon: +49 30 72022260 0

E-Mail: Berlin.Tegel@timepartner.com

TIMEPARTNER

Am Borsigturm 62

13507 Berlin