



BÄREN HERISAU

GRILL · RESTAURANT · BAR



FÜR UNSER **BADI-RESTAURANT IN SCHÖNENBERG AN DER THUR** SUCHEN WIR EINE VERANTWORTUNGSBEWUSSTE, UNTERNEHMERISCH DENKENDE PERSÖNLICHKEIT, DIE DEN **GESAMTEN GASTRONOMIEBEREICH** SELBSTÄNDIG FÜHRT. WIR WÜNSCHEN UNS EINE ENGAGIERTE LEITUNG, DIE MIT HERZBLUT DEN BETRIEB VERANTWORTET UND GASTGEBER/IN MIT LEIDENSCHAFT IST.

DEIN AUFGABENBEREICH:

- VOR- UND ZUBEREITUNG VON KALTEN UND WARMEN SPEISEN
- SELBSTÄNDIGE FÜHRUNG DES RESTAURANTBETRIEBS
- PERSONALFÜHRUNG (REKRUTIERUNG, EINSATZPLANUNG, FÜHRUNG, MOTIVATION)
- SICHERSTELLUNG EINES REIBUNGSLOSEN SERVICE- UND KÜCHENABLAUFS
- WARENBEWIRTSCHAFTUNG, BESTELLUNGEN UND INVENTAR
- EINHALTUNG VON HYGIENE- UND QUALITÄTSSTANDARDS (HACCP)
- VERANTWORTUNG FÜR TAGESABRECHNUNGEN UND EINFACHE BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE KENNZAHLEN
- ANSPRECHPERSON FÜR GÄSTE, MITARBEITENDE UND PÄCHTER
- UMSETZUNG DES RESTAURANT KONZEPTS NACH BÄREN HERISAU GMBH

WAS DU MITBRINGST:

- ERFAHRUNG IN DER GASTRONOMIE, IDEALERWEISE IN LEITENDER FUNKTION
- ORGANISATIONSTALENT, UNTERNEHMERISCHES DENKEN, GENAUE ARBEITSWEISE
- BELASTBARKEIT AUCH BEI HOHEM GÄSTEAUFKOMMEN
- HANDS-ON-MENTALITÄT: DU ARBEITEST AKTIV IM SERVICE ODER IN DER KÜCHE MIT
- GUTE DEUTSCHKENNTNISSE
- FREUDE AN EINEM LEBHAFTEN BADI-RESTAURANTS

WAS WIR BIETEN:

- EINEN SAISONJOB VON MAI-SEPT.
- MIT FLEXIBLEN ARBEITSZEITEN
- LOCKERES & ENTSPANNTES ARBEITSKLIMA

**BEWERBE
DICH!**

KONTAKT:
MANUELA LOACKER
BADI@BAEREN-HERISAU.CH