

Stellenbeschreibung:

Diese Stellenbeschreibung wurde für einen mittelständischen gastronomischen Betrieb entwickelt. **Sie muss auf die jeweiligen individuellen Bedürfnisse hin angepasst werden. Bei deren Weiterentwicklung unterstützen wir Sie gerne.**

Hier steht Ihr Briefkopf!

Stellenbeschreibung: Restaurantleitung, Frau/ Herr NN
unterstellt: dem Betriebsleiter
überstellt: seinen Mitarbeitern lt. Organigramm

Aufgaben:

- Die Gäste im Restaurant fachlich, zuvorkommend und umfassend bedienen Leitung Restaurant inklusive eigener Servicestation
- Fachlich hohe Produktkenntnisse besitzen und beim Gast umsetzen
- Selbständiges Handeln und eigenverantwortliches Arbeiten und die Ergebnisse gegenüber der Betriebsleitung vertreten
- Personaleinsatzplanung innerhalb des Budgets
- Betriebliche Schulung der Mitarbeiter
- Unterhalt der Anlagen und Einrichtungen

- Organisation des Restaurants und Ausschanks
- Koordinierung aller Schnittstellen (Logistik, Technik, Lieferanten, Marketing usw.)
- Wareneinkauf, Materialbeschaffung (Dekoration, Blumen usw.) innerhalb des Budgets
- Sicherstellung eines abgestimmten zeitnahen und geordneten Reportings
- Abrechnung der Tageseinnahmen

Verantwortlichkeiten:

- Führung des Restaurants nach den Leitlinien und nach den Vorgaben der Betriebsleitung
- Qualitätsverantwortlich für den gesamten Servicebereich
- Planung von Restaurantaktionen, Aktivitäten in Zusammenarbeit mit Geschäftsleitung
- Teilnahme an Abteilungsleitermeetings
- Jahreszielplanung
- Budgetverantwortung für den Restaurantbereich
- Aktive Beteiligung am Qualitätsmanagementsystem (ISO 9001)

- Repräsentation des Restaurants nach innen und außen
- Mitarbeiterführung gemäß des Budgets
- Organisation und Betreuung von Bankettveranstaltungen
- Gestaltung der Wein- und Getränkekarte

Kommunikation:

- Führt regelmäßig Briefings mit seinen Mitarbeitern durch
- Steht in ständigem Informationsaustausch mit der Küchen- und Betriebsleitung
- Planung von Vorgaben an Mitarbeiter und Kontrolle der Ergebnisse
- Mitarbeiterschulung, Vorbereitung und Durchführung von Sensorikübungen und Weinproben
- Mitarbeiterplanung für den gesamten Restaurantbereich
- Ausbildungsverantwortlich für den Bereich Restaurant

Ort, den

gez. Geschäftsleitung