



Stellvertretender Restaurantmanager (m/w/d) in Vollzeit

Das haben wir im Angebot:

- Handlungs- und Mitgestaltungsspielraum in einem Unternehmen mit flachen Hierarchien
- Flexible und geregelte Einsatzzeiten (i.d.R. montags bis samstags) bei 39 Wochenstunden
- Pünktliche Bezahlung nach Tarif (Bundesverband der Systemgastronomie), sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld, Mitarbeitererrabatte und -prämien
- Individuelles Weiterbildungsangebot in Fach- und Führungsthemen
- Qualifizierungsprogramme für die Weiterentwicklung zum Restaurant Manager
- Betriebliche Altersvorsorge und vermögenswirksame Leistungen

So kommen wir gemeinsam voran:

- Unterstützung des Restaurant Managers bei der Steuerung aller Verkaufsaktivitäten und dem restaurantindividuellen Marketing
- Bestmögliche Produkt-, Hygiene- und Servicequalität für unsere Gäste sicherstellen
- Wertschätzende und vertrauensvolle Mitarbeiterführung, -schulung und -förderung
- Verantwortung für Warendisposition, Inventur, Kassenabrechnungen, Personaleinsatzplanung etc.

Dein Ansprechpartner

Michel Handrich

Tel. 033234249663

Michel.handrich@nordsee.com

Jetzt bewerben

Wir freuen uns über Bewerbungen von Menschen verschiedener Herkunft, verschiedener Erfahrungen und Überzeugungen. Werde Teil dieser Vielfalt und bewirb dich online bei **Michel Handrich**.

