

Bezeichnung der Position:	Gastronomischer Leiter
Name des Mitarbeiters:	
Direkter Vorgesetzter:	Generaldirektor
Überstellung:	<ul style="list-style-type: none"> • Alle unterstellten Mitarbeiter/innen im Gastrobereich See You
Persönliche Anforderungen:	<ul style="list-style-type: none"> • Organisationstalent • Führungspersönlichkeit • Innovation & Kreativität • Affinität für Speisen, Weine und Spirituosen • Wirt-Qualitäten
Fachliche Anforderungen:	<ul style="list-style-type: none"> • Abgeschlossene Berufsausbildung im F&B Bereich (Kochschiene bevorzugt) • mind. 2 Jahre Führungserfahrung im F&B Bereich • Muttersprache deutsch bzw. ausgezeichnete Deutschkenntnisse in Wort und Schrift • Unternehmerisches Denken • F&B Profi • Kenntnisse der Hygienevorschriften • Erfahrung in der Mitarbeiterführung • Gute Wein- und Getränkekenntnisse • Kenntnisse verschiedener Kassensysteme (von Vorteil Apro) • Sehr gute Englischkenntnisse • Arbeitsrechtliche Kenntnisse • Kennzahlen Kenntnisse und Kalkulationen • Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein • Technikenkenntnisse von Vorteil
Tätigkeitsbeschreibung:	<ul style="list-style-type: none"> • Führung von Serviceleiter und Küchenchef • Verantwortlich für reibungslosen Betriebsablauf • Leitung der wöchentlichen Kaderbesprechungen • Teilnahme an den Betriebsleiter Meetings • Zusammenarbeit mit den Betriebsleitern (Hotel, Mainstreet, Sport) • Letzte Instanz im Beschwerdemanagement • Mitsprache bei Lieferanten- und Partnerauswahl • Durchführung der täglichen Qualitätskontrollen • Pflege des Gästekontakts und fachliche Beratung zum Speisen- und Menüangebot • Kontrolle der täglichen Arbeitszeiten der Mitarbeiter, sowie der rechtlichen Regelungen • Verkaufsgespräche für Events, Veranstaltungen, usw. • Kontrolle und Verantwortung über den Getränkestock • Eventuelle Cateringmaßnahmen • Durchführung der Inventur • Sporadische Kontrollen des Getränkeeinkaufs und der Lagerverwaltung • Durchführung von Vorstellungsgesprächen • Mitarbeit bei dem Erstellen des Budgets für das Restaurant in Zusammenarbeit mit dem Generaldirektor

	<ul style="list-style-type: none">• Akquise Maßnahmen ergreifen• Budgetüberwachung• Überwachung der Hygienevorschriften• Entwicklung von verkaufsfördernden Maßnahmen• Ausarbeitung und Weiterentwicklung des Angebotes innerhalb des gemeinsam festgelegten Gastro-Konzeptes• Weiterentwicklung des Gastro Konzeptes gemeinsam mit Generaldirektor und Geschäftsführer• Überwachung des Einkaufes von Lebensmitteln und Getränken• Zusammenarbeit mit Marketingagentur• Führung des Kassabuchs und Kontrolle der Eingangsrechnungen• Erstellung der diversen Monatsberichte
Unterschriftenbefugnisse:	<ul style="list-style-type: none">• Bestellungen im Rahmen des vereinbarten Budgets• Lieferscheine• Rechnungen• Personalwesen (Dienstverträge im Rahmen des Mitarbeiterbudgets)• Korrespondenz