

Im Restaurant Bobberts im Herzen von Paderborn am Neuen Platz setzen wir auf die Kombination aus Qualität und Atmosphäre. Wir möchten, dass Sie sich unsere Gäste bei uns wohlfühlen und bieten dafür den perfekten Rahmen für gesellige Stunden. Unsere regionale Küche bietet das Beste aus der klassischen Küche – verfeinert mit modernen Einflüssen. Wir legen großen Wert auf hochwertige Zutaten, die wir vorwiegend von bekannten Lieferanten aus der Region beziehen. Unser Motto: frisch, saisonal, regional.

Bobberts – das Beste ganz nah

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen engagierten

Geschäftsführer Restaurant (m/w/d)

Ihre Chance

Es erwartet Sie die Möglichkeit Ihre Kreativität und Ihre Ideen mit einzubringen. Ein leistungsgerechtes Gehalt und eine offene Kommunikation schaffen die Basis für Engagement und Erfolg. Freizeitausgleich über ein geführtes Arbeitszeitkonto gehören selbstverständlich dazu. Darüber hinaus ist ein Dienst an Sonntagen nur selten der Fall.

Was Sie bei uns machen?

Als Betriebsleiter Restaurant (m/w/d) koordinieren Sie das gesamte Unternehmen und übernehmen die Verantwortung für den wirtschaftlichen Erfolg.

Ihr abwechslungsreiches Aufgabengebiet setzt sich hauptsächlich dabei wie folgt zusammen:

- Sie kalkulieren Veranstaltungen sowie die Speise- und Getränkeangebote.
- Sie verantworten die gesetzten Standards für den Gast-Service und die Qualität in der Küche.
- Sie übernehmen die Dienstplangestaltung. Dabei ist es entscheidend, die Stellen richtig zu besetzen und somit einen guten Service sowie eine betriebswirtschaftlich sinnvolle Einteilung zu erhalten.
- Sie coachen Ihre Mitarbeiter und geben regelmäßig Mitarbeiterfeedback.
- Sie übernehmen vorbereitende Tätigkeiten zur Lohn-/und Finanzbuchhaltung.
- Allgemeine organisatorische Aufgaben gehören ebenfalls zu Ihren Tätigkeiten.
- Sie planen und koordinieren Veranstaltungen.

Sie haben Fragen?



Oliver Kronsbein
Geschäftsführer
05251 / 294-360



Matthias Fresen
Geschäftsführer
05251 / 294-201

Wann Sie zu uns passen?

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurantfachmann/-frau und verfügen über eine mindestens 5-jährige Berufserfahrung in diesem Bereich. Eine eigenverantwortliche, selbstständige Arbeitsweise sowie eine hohe Dienstleistungsorientierung, und Flexibilität stellen für Sie kein Problem dar. Sie sind stressresistent und überzeugen durch eine hohe Organisationsfähigkeit. Idealerweise verfügen Sie über die Ausbildereignung und haben bereits Erfahrungen im Umgang mit Auszubildenden und Ausbildungsabläufen.

Sie passen zu uns?

Dann bewerben Sie sich jetzt per E-Mail an svenja.grote@verbundvolksbank-owl.de