

# walther

## **Betriebsleitenden (w/m/d) 100% ab Januar oder nach Vereinbarung**

### **Die Walther buvette&bistrobar**

Das neue Projekt der Kaserne in modernem Design aus nachhaltigen und recycelten Materialien auf zwei Stockwerken ist das neue Herzstück des Gebäudes. Die beiden sonnigen Terrassen mit Sicht auf den Rhein oder den Kasernenplatz, laden zu jeder Tages- und Nachtzeit zum Verweilen ein.

In unserem Zweiteiler "Bistrobar und Buvette" - arbeiten wir saisonal, nachhaltig, modern und maximal regional. Gesetzt wird auf ein unkompliziertes und spannendes Angebot, das zusammen mit gelebter Gastfreundschaft eine familiäre Atmosphäre schafft und Raum für Begegnungen und Austausch bietet.

### **Was wir dir bieten**

- Dich erwartet eine aufgestellte und herzliche Teamatmosphäre in einem jungen und engagierten Team, das sich stets auf Augenhöhe begegnet.
- In einem abwechslungsreichen Arbeitsalltag wirst du gefordert und gefördert, um dich selbst entfalten zu können.
- Du darfst dich voll und ganz auf den unterschiedlichsten Ebenen einbringen.
- Dein Potential hat für uns denselben Stellenwert wie deine Kompetenzen und es liegt uns am Herzen, dich in deiner beruflichen & persönlichen Entwicklung mit all unseren Ressourcen und Synergien zu begleiten.
- Unsere moderne Arbeitszeitplanung erlaubt es dir, auch deine privaten Interessen zu verfolgen.
- Du profitierst von Rabatten innerhalb der Rhyschänzli-Gruppe und von vielfältigen Vergünstigungen bei unseren Partnern.

### **Dein Profil**

Durch deinen Berufsabschluss oder deine mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie weist du ein fundiertes fachliches Know How vor und bist nun bereit für den nächsten Schritt.

Deine lösungsorientierte und initiative Art lässt dich Verantwortung für deine Arbeit sowie die von deinen Teamkollegen übernehmen. Du organisierst dich vorausschauend und meisterst jegliche Herausforderung mit Zuverlässigkeit und Genauigkeit.

Mit deiner Frohnatur verbreitest du auch in stressigen Situationen positive Stimmung. Dein ausgezeichneter Draht zu Gästen und Teamkollegen verschafft dir eine natürliche Autorität, welche du gekonnt in einen kooperativen Führungsstil integrierst.

Qualität steht gleichrangig mit Harmonie ganz oben auf deiner Prioritätenliste.

### **Dein Aufgabengebiet**

- Koordination und Organisation der Tagesstruktur
- Führung des Teams und Erstellung der Einsatzplanung
- Sicherstellung eines reibungslosen Serviceablaufes und Aufrechterhaltung des Qualitätsstandard
- Vorbereitung/Durchführung von Schulungen
- Rekrutierung und Mitarbeitendengespräche aller Art
- Administration (Tages- und Monatsabschlüsse, Bestellwesen, E-Mails, Offerten, Reputations Management, Pflege und Betreuung der verschiedenen Systeme, Social Media)
- Verantwortung für die Instandhaltung aller Räumlichkeiten, deren Einrichtungen und Geräte
- Aufrechterhaltung des hauseigenen HACCP-konzeptes
- Einhaltung des Budgets und der vorgegebenen Kennzahlen

### **Bewerbung**

Möchtest auch du Teil der walther Familie sein?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung an Chantal via [jobs@rhyschaenzli.ch](mailto:jobs@rhyschaenzli.ch).