

WERDE TEIL DER BRAUSTUBE



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Gastgeber / Restaurantleitung Restaurant Braustube 100% (m/w/d)

Aufgaben – Erfüllung – Zufriedenheit

- Operative Leitung des Restaurants
- Gästebetreuung und Beschwerdemanagement
- Eigenständige Durchführung und Planung von Events
- Personalplanung und -entwicklung
- Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards

Erfahrung – Leidenschaft – Engagement

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung
- Wirtepatent Liechtenstein von Vorteil
- Hohes Mass an Eigenverantwortung, Organisationstalent und Stressresistent
- Hohe Serviceorientierung, Kundenfreundlichkeit und Qualitätsbewusst
- Kenntnisse in betriebswirtschaftlichen Themen von Vorteil
- Muttersprache Deutsch und gute Englischkenntnisse

Mehrwert – Fairness – Wertschätzung

- 5 Wochen Ferien, ab dem 50. Altersjahr 6 Wochen
- Ein Ferientag pro Quartal zusätzlich bei keinen Absenzen
- Fixe freie Tage; meist Montag & Dienstag
- Überobligatorische Leistungen bei der Pensionsklasse
- 15 % Mitarbeiterabbatt im Genussmarkt in Schaan, in den eigenen Restaurants und für Catering Events

**Das Liechtensteiner Braustube Team freut sich
auf deine Bewerbung.**

Jetzt bewerben:

Gastro im alten Riet AG
Fr. Raffaella Niedhart
Churerstrasse 32 / PF 44
LI- 9485 Nendeln

Gerne auch per mail an:
info@braustube.li