

Stelleninserat

Ihre Hauptaufgaben

Als Betriebsleiter/in sind Sie für die operative und organisatorische Führung einer unserer Betriebe in Basel verantwortlich und stellen einen reibungslosen Ablauf im Tagesgeschäft sicher.

Zu Ihren Aufgaben gehören insbesondere:

- Führung, Motivation und Einsatzplanung des Service- und Küchenpersonals
- Sicherstellung eines professionellen Gästeservice und einer hohen Kundenzufriedenheit
- Verantwortung für den operativen Restaurantbetrieb
- Kontrolle und Einhaltung von Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsstandards (HACCP)
- Warenbestellung sowie Überwachung von Lagerbeständen und Inventuren
- Mitarbeit bei der Budgetplanung und Kostenkontrolle
- Analyse von Kennzahlen und Umsetzung von Massnahmen zur Umsatzsteigerung
- Einarbeitung und Weiterentwicklung von Mitarbeitenden
- Bearbeitung von Gästerückmeldungen und Reklamationen
- Planung und Durchführung von Veranstaltungen und Sonderaktionen
- Enge Zusammenarbeit mit Geschäftsleitung, Lieferanten und externen Partnern

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer Führungsfunktion in der Gastronomie
- Ausgeprägte Führungs- und Organisationsfähigkeiten
- Unternehmerisches Denken und kostenbewusstes Handeln
- Hohe Dienstleistungs- und Gästeorientierung und Flexibilität
- Belastbarkeit sowie selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift; weitere Sprachen von Vorteil
- Sicherer Umgang mit gängigen Office-Anwendungen und Kassensystemen

Arbeitszeiten

- Pensum: 80 %
- Flexible Arbeitszeiten gemäss Einsatzplanung
- Einsätze sind grundsätzlich am Abend und Wochenenden