

FRIDAS PIER

STELLENBESCHREIBUNG:

Gastronomische Leitung (operativ) (m|w|d)

UNTERNEHMENSDESCHREIBUNG:

Die Fridas Pier GmbH ist ein Event- und Veranstaltungsschiff, das am malerischen Neckar liegt. Wir sind bekannt für unsere vielfältigen Veranstaltungen und bieten unseren Gästen ein unvergessliches Erlebnis am, auf und unter dem Wasser. Dafür bedarf es ein Team an Menschen, die Freude an Kommunikation und Struktur haben und ihre Begeisterung miteinbringen.

Unser junges und dynamisches Team besteht aus 12 festangestellten Mitarbeitern und aktuell sind wir auf der Suche nach einer gastronomischen Leitung (m|w|d), die unser Team unterstützen möchte.

UMFANG UND ZEITPUNKT:

40 Stunden / Woche (Kernarbeitszeit Do - Sa (auch nachts) sowie vereinzelt Veranstaltungen unter der Woche (tagsüber)

Ab sofort (unbefristet)

AUFGABEN UND VERANTWORTLICHKEITEN:

Leitung des operativen gastronomischen Betriebs:

- Verantwortung für reibungslosen Gastronomischen Ablauf im Betrieb
- Pflege vom Warenwirtschaftssystems (Bestellungen und Inventuren)
- Verantwortung für die Einhaltung und Kontrolle von Sicherheitsbestimmungen

Mitarbeiterführung

- Führung, Motivation und Unterstützung der Crew
- Durchführungen von Personalschulungen zu den Themen Bar, Sicherheit und Hygiene
- Einlernen von neuen Mitarbeitern
- Strukturierung der Arbeitsbereiche und -abläufe

FRIDAS PIER

ANFORDERUNGEN:

- Hohe Bereitschaft zur Wochenend- und Nachtarbeit
- Solide Erfahrungen in einer operativen gastronomischen Leitungsposition, inkl. Personalführung
- Hohe Kommunikations- und Organisations- und Problemlösungsfähigkeiten
- Selbstständiges Arbeiten, Lust am Gestalten und Umsetzen
- Zuverlässigkeit, Diskretion, Engagement und Verantwortungsbewusstsein
- Ausgeprägte Gastgeberpersönlichkeit
- Führerschein von Vorteil

DARUM FRIDAS PIER:

- Flache Hierarchien in einem professionellen und motivierten Team. Bei uns hat jeder Mitarbeiter die Möglichkeit sich proaktiv mit eigenen Ideen einzubringen und diese intern weiterzuentwickeln
- Abwechslungsreicher Arbeitsplatz in einem expandierenden Gastronomiebetrieb
- Vielseitige Aufgaben gepaart mit viel Eigenverantwortung
- Attraktive Bezahlung
- Arbeitsbeginn ab sofort oder nach Absprache

BEWERBUNGSVERFAHREN:

Wenn Du über die erforderlichen Fähigkeiten und die Leidenschaft verfügst und Teil eines aufstrebenden Teams sein möchtest, sende uns bitte Deinen Lebenslauf und ein Anschreiben, das Deine Erfahrungen und Motivation für die Position darlegt, an anheuern@fridaspier.de

Wir freuen uns auf Dich!