

## Betriebsleitung (m/w/d)

Die **spinelli.kitchens** entstehen aktuell auf dem Gelände der BUGA 2023. Ob Food Market, Italian Family Kitchen, international Streetfood, Levante Food Kitchen oder German Beer Garden - wir erzählen mit unseren Konzepten eine Geschichte und bieten unseren Gästen eine bunte Vielfalt, die auch noch lange über die BUGA hinaus das Spinelli Areal bereichern wird. Unser Ziel ist es, mit einer modernen Inszenierung von klassischen Speisen die Geschichte des italoamerikanischen Soldaten und Sanitäters Dominik Spinelli zu erzählen. Verbunden mit italoamerikanischer Leichtigkeit, besteht unsere Grundidee darin, Gästen besondere Momente des Glücks und der Verbundenheit zu schenken!

Für unsere Standorte suchen wir ab sofort noch eine/n

## Betriebsleiter\*in (m/w/d)

### Das bieten wir Dir:

- Mitarbeit an einem spannenden Projekt mit der Möglichkeit Deine eigenen Ideen einzubringen
- Familiäre Zusammenarbeit in einem tollen Team, dass die Werte ENGAGEMENT, EHRlichkeit & RESPEKT großschreibt.
- Einen vielseitigen Alltag mit abwechslungsreichen Aufgaben und jeder Menge Spaß
- Langfristige Entwicklungsmöglichkeiten und Aufstiegschancen, auch über die BUGA23 hinaus
- Faire und pünktliche Bezahlung an einem sicheren Arbeitsplatz
- Personalunterkünfte, je nach Bedarf
- Vergünstigten Personalverzehr

### Unsere Anforderungen an Dich

- Berufserfahrung in der Hotellerie oder Gastronomie
- Erfahrung im Führen von Mitarbeitern
- Gute Kenntnisse in der administrativen Betriebsführung
- Hands on Mentalität
- Teamfähigkeit & hohes Engagement
- Betriebswirtschaftliches Zahlenverständnis
- Logische und analytische Denkweise
- Hohes Maß an Einsatzbereitschaft, Serviceorientierung, Belastbarkeit sowie sozialer Kompetenz
- Ausgeprägter Dienstleistungsgedanke und „Liebe zum Gast“
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

### Deine Aufgaben

- Du bist nicht nur DER GASTGEBER und DER ANSPRECHPARTNER für all Deine Mitarbeiter, mit Deiner Art begeisterst Du Dein Team
- Du übernimmst die operative Steuerung und Kontrolle aller Betriebsabläufe innerhalb Deines Standortes
- Du prüfst das gesamte Erscheinungsbild, die Sauberkeit und die Einhaltung der gesetzlichen Richtlinien in Deinem Betrieb

- Als Vorgesetzter bist Du für die Erstellung der Dienstpläne, die Durchführung von regelmäßigen Mitarbeiterbesprechungen sowie die ständige Entwicklung Deines Teams zuständig
- Du erstellst Tages- & Monatsabschlüsse und überwachst den Kassenbestand
- Du überprüfst regelmäßig die kontrollierbaren Kosten (Personalkosten, Wareneinsatz & Produktivität) sowie mögliche Umsatzabweichungen

Bist Du bereit ein Teil der **spinelli.kitchens** zu werden? Dann ergreife jetzt Deine Chance und bewirb Dich einfach online!

Wir freuen uns auf Dich!