

habs gut

EVENT / RESTAURANTLEITUNG (M/W/D)

TEILZEIT - VOLLZEIT (MAX. 4-TAGE-WOCHE)

EUR 2.300 BRUTTO, BEREITSCHAFT ZUR ÜBERZAHLUNG

ÜBER DAS HABS*GUT

Du möchtest nicht einfach einen Betrieb organisieren, sondern einen Ort mitgestalten? Du behältst den Überblick, wenn gleichzeitig ein Seminar startet, eine Hochzeit gefeiert wird und im Café der Brunch läuft?

Dann freuen wir uns darauf, dich kennenzulernen.



WAS DICH ERWARTET

- viel Gestaltungsspielraum und die Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen
- ein kleines Team, das sich gegenseitig unterstützt
- faire Dienstplanung und ein wertschätzendes Miteinander
- abwechslungsreiche Tage statt Routine
- die Möglichkeit, gemeinsam mit uns neue Konzepte und Projekte aufzubauen

DEINE AUFGABEN

- Leitung und Koordination von Hochzeiten, Geburtstagen, Seminaren und Firmenevents
- Verantwortung für den reibungslosen Ablauf im Restaurant und bei Veranstaltungen
- Führung, Einschulung und Weiterentwicklung unseres Service- und Eventteams
- Organisation und laufende Optimierung unserer Event- und Restaurantprozesse
- Weiterentwicklung unseres kulinarischen Angebots für Events gemeinsam mit der Küche
- Digitalisierung und Verbesserung unserer internen Abläufe
- Unterstützung bei der Entwicklung neuer Geschäftsideen und Konzepte rund um das habs*gut
- Mitgestaltung unserer Unternehmenskultur und Aufbau eines starken Teams

KONTAKT

Wenn du Lust hast, gemeinsam mit uns das habs*gut zu entwickeln, schick uns einfach deinen Lebenslauf und ein paar Zeilen darüber, warum du glaubst, dass wir gut zusammenpassen an ich@habsgut.at.