



Allrounder gesucht – für eine herausfordernde Aufgabe in einem lebendigen Betrieb! Sie sind ein/e leidenschaftliche/r Gastgeber/in und interessieren sich für Facility Management? Dann sind Sie bei uns richtig als

ABTEILUNGSLEITER/IN GASTRONOMIE & STV. BEREICHSLEITER/IN BETRIEB 100 %

WIR BIETEN IHNEN

- eine spannende, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Arbeitsumfeld
- einen topmodernen, hochqualifizierten und angenehmen Arbeitsplatz
- eine gute Erreichbarkeit mit den öffentlichen Verkehrsmitteln

IHRE AUFGABEN IN DER GASTRONOMIE

- den Aufbau des neuen, selbständigen Restaurants Papillon
- die betriebswirtschaftliche, personelle sowie qualitativ und fachlich hochstehende Führung des Restaurants
- die Verantwortung für einen kundenorientierten und gepflegten Service auf den Abteilungen
- den Verkauf, die Planung sowie die Durchführung von Banketten, Seminaren und Anlässen

IHRE AUFGABEN IM BETRIEB

- die Führung des technischen Dienstes als Facility Manager
- die Planung, Organisation und Überwachung der Aktivitäten und Projekte sowie der baulichen Massnahmen im Bereich Infrastruktur

SIE HABEN

- einen Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule, ein Diplom als Leiter/in Hotellerie bzw. Hauswirtschaft oder eine vergleichbare Weiterbildung
- min. 3 Jahre Erfahrung in einer vergleichbaren Position
- operative Fähigkeiten, Verhandlungsgeschick und eine rasche Auffassungsgabe
- hervorragende Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

SIE SIND

- ein/e leidenschaftliche/r Gastgeber/in
- kommunikativ, belastbar, motiviert und bereit, Verantwortung zu übernehmen
- versiert im Umgang mit den gängigen MS-Office-Programmen
- flexibel und bereit, zu unregelmässigen Zeiten zu arbeiten

Fragen an Diana Bamert, Fachverantwortung HR
Telefon +41 (0)62 889 03 81
Vollständige Bewerbungsunterlagen
mit Foto und Lohnvorstellungen per E-Mail an
bewerbung@laenzerthus.ch