

Wir suchen !!!

Restaurantleitung (m/w/d)

Für unsere Neueröffnung eines veganen Restaurants im Herzen Hamburgs suchen wir eine*n Restaurantleiter*in.

Die Eröffnung findet voraussichtlich im Frühjahr 2022 statt.

Kontakt: bewerbung@liwesi.de



Unser Restaurant steht für überraschende, ausgefallene, vegane Küche, mit der wir unsere Gäste durch kreative, anspruchsvolle Gerichte verzaubern. Dabei setzen wir einen klaren Fokus auf Nachhaltigkeit und ganzheitliches Wirtschaften, indem wir vorrangig mit regionalen und saisonalen Zutaten arbeiten.

Dafür suchen wir eine*n Restaurantleiter*in. Deine Anstellung für diese Position wird dabei voraussichtlich Anfang 2022 beginnen, aber auch jetzt gibt es schon Möglichkeiten bei uns mitzuarbeiten und das Konzept mit zu entwickeln. Als 'Sidekick' unseres Geschäftsführers und Küchenchefs Sean Moxie bist Du maßgeblich mitverantwortlich für die Leitung unseres neuen, veganen, nachhaltigen Restaurants.

Mehr über uns:
www.liwesi.de

Wir bieten Dir:

- Eine tolle Chance in einem nachhaltigen, veganen Restaurant mitzuarbeiten
- Die Möglichkeit ein neues, rein pflanzliches, wachsendes Gastronomiekonzept mit aufzubauen
- Ein sympathisches Team, welches Du selbst mit uns aufbauen kannst.
- Viel Gestaltungsspielraum und Möglichkeiten Deine Ideen und Fähigkeiten einzubringen
- Berufsbezogene Weiterbildungen
- Ein diverses, professionelles Arbeitsumfeld mit flachen Hierarchien und offenen Türen
- Eine Unternehmenskultur, die liebevolle, wertvolle, sinnvolle Kernwerte lebt

Deine Aufgaben:

- Als unser*e Restaurantleiter*in sorgst Du zusammen mit dem gesamten Serviceteam für das kulinarische Erlebnis der Gäste
- Mit Deiner Erfahrung und Deinem Fachwissen (Getränke, Wein, Speisen) berätst Du die Gäste und schaffst eine Wohlfühlatmosphäre, indem Du ein*e exzellente*r Gastgeber*in bist
- Verantwortung für die gesamte Gastronomie und den Service im Mise en Place, à-la- Carte, Bar- und Verkaufsbereich
- Umsetzung und Kontrolle der vorgegebenen Qualitäts- und HACCP-Standards für den Gastraum
- Erste*r Ansprechpartner*in des Restaurants für Gäste und Mitarbeiter*innen
- Einarbeitung und Training der Servicemitarbeiter*innen, dabei gibst Du Dein Fachwissen und Deine Berufserfahrung gerne weiter
- Abrechnungen, sowie Kontakt zum Buchhaltungsbüro, unserem Steuerberater usw.
- Bestellungen, Kalkulationen, Inventur sowie kostenbewusstes Handeln für den Bar- und Getränkebereich in Absprache mit der Küchenleitung

Damit begeisterst Du uns:

- Du bist mit ganzem Herzen Gastgeber*in
- Glücklichen Gästen und optimalem Service
- Umfangreiche gastronomische Berufserfahrung, dabei auch im à la Carte Bereich
- Freude am Umgang mit Menschen, ein herzliches Auftreten und eine Passion für Deinen Beruf
- Bereitschaft auch abends und am Wochenende zu arbeiten
- Die Freude daran, mit Deinem Team zu arbeiten
- Du behältst auch in stressigen Situationen den Überblick und arbeitest strukturiert
- Sehr gute Deutsch- und gute Englischkenntnisse, gerne weitere Sprachen
- Ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein, Liebe zum Detail und Organisationsgeschick
- Empathie und Du hast die Fähigkeit als "Vorbild" unser Team "mitzunehmen"
- Du teilst unsere Werte zum Thema Nachhaltigkeit, einer rein pflanzlichen Lebensweise und möchtest mit uns die Welt ein Stück besser machen.

Ehrliche, herzliche, weltoffene und charismatische Menschen sind uns lieber als ein lückenloser Lebenslauf. Schreibe uns gerne etwas über Dich und warum Du mit uns arbeiten möchtest.

Bei gleicher Eignung werden Menschen mit Diskriminierungserfahrung bevorzugt eingestellt.

