



Karriere

SIE MACHEN UNS EINZIGARTIG.

Das Zollenspieker Fährhaus steht für Tradition und Moderne, für Gastfreundschaft und Authentizität. Unser Haus lebt durch seine einzigartige Persönlichkeit. Und genau diese suchen wir auch in unseren Mitarbeitern.

Zollenspieker Fährhaus
Zollenspieker Hauptdeich 141
21037 Hamburg

Das Zollenspieker Fährhaus bietet Ihnen die Möglichkeit zur stetigen persönlichen sowie beruflichen Weiterentwicklung – in einem sympathischen, engagierten und kreativen Team. Wir nehmen Sie mit auf eine dynamische Reise in unser Unternehmen, zeigen Ihnen Perspektiven auf und legen gemeinsam neue Ziele fest. Ein traumhafter Arbeitsplatz am südlichsten Punkt Hamburgs direkt an der Elbe gelegen.

Passt alles? Können Sie sich vorstellen, Teil unseres Teams zu werden? Dann los!

personal@zf-elbe.de
Telefon: +49 (0)40 793133-0
WhatsApp: 0160 6919746
zollenspieker-faehrhaus.de



**ZOLLENSPIEKER
FÄHRHAUS**

Wir suchen ab sofort Verstärkung

Restaurantleitung (m/w/d)

BENEFITS, DIE WIR ANBIETEN

- Unbefristeter Arbeitsvertrag
- Qualifizierungs- und Weiterbildungsmöglichkeit
- Professionelle und moderne Ausstattung
- Übertarifliche, sehr gute Bezahlung plus Betriebsrente
- Exakte Arbeitszeitberechnung durch elektronische Zeiterfassung
- Eine Personalwohnung nach Verfügbarkeit
- Bereitstellung einer Uniform und deren Reinigung
- Kostenfreie Mitarbeiterverpflegung
- Ein JobRad® nach Wunsch
- Vergünstigungen im Urban Sports Club und bei Personights

IHR PROFIL

- Fundierte Ausbildung in der Gastronomie, Hotellerie oder Mehrjährige Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position
- Einschlägige Erfahrung in der Mitarbeiterführung und sehr gute kommunikative Fähigkeiten
- Hohe Belastbarkeit und Einsatzbereitschaft
- Gepflegtes Erscheinungsbild und ausgezeichnetes Auftreten
- Hohes Maß an Loyalität und Verlässlichkeit
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse sowie guter Umgang mit dem MS-Office Paket

IHRE AUFGABEN

- Leitung des a la carte Restaurants
- Gewährleistung und Umsetzung der Servicestandards und Hygienerichtlinien (HACCP)
- Durchführen von Bestellungen im Bereich F&B
- Koordination und Mithilfe in der Operative
- Überwachung, Erstellung und Auswertung der monatl. Inventur
- Entwicklung von verkaufssteigernden Maßnahmen und deren Umsetzung
- Mitverantwortung für die Optimierung des Kosten- und Umsatzmanagements im Bereich Restaurant
- Personal- und Urlaubsplanung
- Ausbildung und Anleitung von Auszubildenden und Praktikanten
- Pflege unserer Kassen-Software Matrix