

Restaurantleiter (m/w/d) bei Bruno der Oldenbäcker in Bad Zwischenahn

Beschreibung

Unser Unternehmen hegt eine tiefe Verbundenheit zu unseren Mitarbeitern, von denen viele bereits seit vielen Jahren Teil unserer "Bruno-Familie" sind. Doch nicht nur das, auch die Inhaber-Familie ist eng in den Familienbetrieb eingebunden und sorgt dafür, dass die familiäre Atmosphäre im Unternehmen aufrechterhalten wird.

Bei uns werden Familie und Förderung großgeschrieben. Wir legen besonderen Wert auf die Ausbildung unserer Mitarbeiter und bieten jährlich in mehreren Abteilungen Ausbildungsprogramme an. Auch unsere ausgelernten Mitarbeiter werden kontinuierlich weiter geschult, um ihr Wissen und ihre Fähigkeiten stets auf dem neuesten Stand zu halten.

Durch diese gezielte Förderung möchten wir sicherstellen, dass unsere Mitarbeiter nicht nur fachlich versiert sind, sondern auch eine langfristige Perspektive in unserem Unternehmen haben. Denn für uns zählt nicht nur die Leistung, sondern auch das Wohlbefinden unserer "Bruno-Familie".

Hast auch du Lust, Teil des Teams zu werden?

Dann bewirb dich noch heute!

Wir freuen uns auf dich!

Mitarbeiter Vorteile

- Personalrabatt
- Übertarifliche Bezahlung
- E-Bike Leasing
- Altersvorsorge
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Karriere-Chancen
- Gutes Arbeitsklima

Deine Aufgaben

- Operative Führung des Cafés in Bad Zwischenahn
- Sicherstellung einer fachgerechten und professionellen Beratung, Betreuung und Bedienung unserer Gäste
- Optimierung von Arbeitsabläufen und -Vorgängen
- Qualitätssicherung im Service und Warenangebot
- Führen von Mitarbeiter- und Verkaufsgesprächen
- Optimierung der Warenpräsentation und Angebot
- Unterstützung der Personaleinsatzplanung
- Kontrolle der Sauberkeit der Räumlichkeiten und des Arbeitsmaterials

Dein Profil

- Mehrjährige relevante Berufserfahrung
- Kompetentes und professionelles Verhalten, sowie Kommunikationsfähigkeit und Einfühlungsvermögen, vor allem auch in

Beschäftigungsverhältnis

Vollzeit, Teilzeit

Branche

Bäckerei

Arbeitsort

Oldenburger Straße 31, 26160, Bad Zwischenahn, Niedersachsen, Deutschland

Veröffentlicht

17. Februar, 2023

Restaurantleiter

schwierigen Gesprächssituationen

- Freundliches und dienstleistungsorientiertes Auftreten
- Zielorientierte, selbstständige und flexible Arbeitsweise
- Priorisierungsvermögen und Organisationstalent
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Motivationstalent
- Berufserfahrung im Bäckerhandwerk wünschenswert, aber nicht Bedingung

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Dann sende uns deine Bewerbung per Klick auf die Schaltfläche **[JETZT BEWERBEN]**

Wir freuen uns auf dich!

Wenn du noch mehr Informationen benötigst, schau auf unserer [Website](#) vorbei.