

Arbeiten in einem traditionsbewussten  
Wirtshaus mit individueller  
Küche und gehobenem Service.

leopold  
UNSER WIRTSHAUS

## RESTAURANT LEITUNG (M/W/D)

### WAS SIND IHRE AUFGABEN?

- Führung des Serviceteams und Koordination der Mitarbeiter (Dienstplaneinteilung)
- Koordinierung der täglichen Abläufe im Restaurantmanagement und Schnittstelle zwischen Service und Betriebsleitung
- Enge Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Betreuung der Gäste sowie effizienter und sorgfältiger Umgang mit Beschwerden von Gästen
- Qualitätskontrolle und Erbringung eines ausgezeichneten Speisen- und Getränkeservice und Steigerung der Kundenzufriedenheit

### WAS ERWARTEN WIR?

- Gastronomische Ausbildung und Erfahrung in einer ähnlichen Position von Vorteil
- Führungskompetenz und Erfahrung in der Teamführung
- Leidenschaft für die Aufgabe und Spaß daran, unsere Gäste zu begeistern
- Hohes Engagement, Charme und Kommunikationsfähigkeit
- Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen und ein selbständiger Arbeitsstil
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Erfahrung am Umgang am Computer und mit APRO Kassensystem von Vorteil

### WAS BIETEN WIR?

Leistungsgerechte, übertarifliche und pünktliche Entlohnung;  
ab € 3.000,- (Vollzeit, je nach Qualifikation) im Monat, Bereitschaft zur Überzahlung.



langfristige Position  
in einem kleinen  
Gastronomieteam



Arbeitszeitkonto mit  
Freizeitausgleich und  
Überstunden-  
abgeltung



Kostenlose  
Vollverpflegung  
während der  
Arbeitszeit und  
Unterkunft vorhanden



ganzjährige  
Vollzeitanstellung



5-Tage-Woche  
(inkl.  
Wochenenddienst)



unbefristetes  
Beschäftigungs-  
verhältnis möglich

### INTERESSE? WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG!

Ihre Ansprechpartnerin: Nora Stöckl  
E nora.stoeckl@cag-holding.at