



DEINE AUFGABEN ALS SERVICELEITUNG (M/W/D)

GRUNDLEGENDE AUFGABEN

Die Serviceleitung ist für die Leitung des Restaurants und den reibungslosen Service-Ablauf zuständig. Das Aufgabengebiet ist vielseitig und umfasst außerdem unter anderem Mitarbeiterführung, Verbesserung des Servicestandards, Bestellungen, das Einhalten der Regeln und Vorgaben, das Einhalten der Hygienevorschriften sowie die Ordnung und Sauberkeit der Restaurträume. Die Serviceleitung vertritt stets die Interessen der Geschäftsführung im Restaurantbereich und sorgt für die Umsetzung der Aufgaben im Sinne der Betriebsleitung/Geschäftsführung. Sie dient als Vorbildfunktion für alle anderen Servicemitarbeiter.

DEINE FÜHRUNGSKOMPETENZ

- Aktive Rolle als Gastgeber mit der Mitarbeit im Tagesgeschäft
- Ansprechpartner für dein Service-Team
- Motivierende Führung und Ausbildung aller Service-Mitarbeiter
- Sicherung und Steigerung der Servicequalität sowie Steigerung von Zusatzverkäufen
- Ausbildung unserer Auszubildenden nach dem Ausbildungsrahmenplan
- Planung und Durchführung von Schulungen
- Vorbildfunktion gegenüber den Auszubildenden und dem gesamten Team
- Planung/Kontrolle der Arbeitszeiten deines Teams
- Einhaltung der Unternehmensziele und Vision

ORGANISATORISCHE TÄTIGKEITEN

- Koordination des täglichen Restaurantbetriebs sowie Seminar- und Bankettorganisation
- Abstimmung mit der Geschäftsführung und weiteren Abteilungen / Abteilungsleitern
- Ordnung und Sauberkeit in Gasträumen und Arbeits- sowie Lagerräumen
- Durchführung und Organisation von Bestellungen
- Ressourcenschonendes Arbeiten und Einhaltung unserer Unternehmens-Umwelt-Standards (EMAS)
- Gewissenhaftes Arbeiten mit allen EDV Systemen (Kassensystem / Abrechnungen / Reservierungen)
- Sorgfältiger Umgang mit Arbeitsmaterialien

TU, WAS
DU LIEBST!



Post Berching

Frau Denise Amrhein · Johannesbrücke 5 · 92334 Berching
Tel. 0 84 61 – 65 20 · denise.amrhein@fuchsbraeu.de