



Stellenbeschreibung für Betriebsleitung

Organisation

- **Organisation aller Arbeitsbereiche Restaurant** in Abstimmung mit allen anderen Abteilungen: Küche, Konditorei, Haustechnik, Lager, Restaurant-Leitung und deren Assistenten sowie der Personalleitung
- **Kontrolle der Arbeitsabläufe/Arbeitsqualität/Qualitätsstandards** (Vollwert-Qualität) in allen diesen Arbeitsbereichen und Abteilungen

Haustechnik

- **Kontrolle der Funktion aller technischen Geräte** im gesamten Restaurant sowie die **Organisation / Überwachung aller Reparaturen/Wartungsarbeiten** durch hauseigene Handwerker und externe Kundendienstmitarbeiter
- **Einholung von Angeboten/Erteilung von Aufträgen für Reparaturen aller Art**, für Wartung von sicherheitstechnischen Einrichtungen (Lüftungsanlagen, Feuerlöscher, Elektro- und Gasgeräte, Rauchabzugsanlage)
- **Planung, Budgetierung** und Umsetzung von Instandhaltungsmaßnahmen, Sanierungen
- **Internet-Recherche** nach technischen Produkten/Geräten/Lieferanten/handwerklichen Betrieben (z.B. Schlosserei, Schreinerei, Glaserei etc.)

Wirtschaftlichkeit

- **Kontrolle der Wirtschaftlichkeit** jederzeit: Einsatz von Mitarbeitern, Ware, Material, Energie, Wasser etc.
- **Analyse betriebswirtschaftlicher Auswertungen** (monatlich) und Umsetzung daraus resultierender Maßnahmen

PC/elektronische Kassen

- **Arbeiten am PC** (MS-Office, Access, Outlook, Internet), **elektronische Kassen, Video-Überwachung**: spezielle Kenntnisse für deren Programmierung und Bedienung aneignen

Mitarbeiterakquisition/-schulung

- **Akquisition von neuen Mitarbeitern** und deren Einarbeitung, Mitarbeitergespräche/-motivation, Abmahnungen, Kündigungen, Zeugnisse
- **Information/Schulung der Mitarbeiter** zu jeder Zeit: Früh-Mittel- und Spätschicht an 7 Tagen in der Woche

Wareneinkauf/-annahme

- **Wareneinkauf:** Kaffee, Wein, Mineralwasser, Non-Food-Artikel, Reinigungsmittel
- **Warenannahme:** Rechnungskontrolle, Abstimmung mit der Buchhaltung

Weiterentwicklung

- Weiterentwicklung des Angebotes: **Recherche nach neuen Getränken/Speisen**, deren Verkostung und Aufnahme in das Sortiment/Präsentation in den Buffets/Werbung
- **Weiterentwicklung** der Homepage/digitalen Medien

Gästebetreuung

- Empfang und aufmerksame **Betreuung von Gästen**
- Annahme und Bearbeitung von **Gästereklamationen, Verbesserungsvorschlägen, Tischreservierungen**

Veranstaltungen

- **Organisation** von musikalischen Veranstaltungen, Jubiläumsfeiern, Betriebsführungen/Workshops (Ernährung)

Externe Schulungen

- **Teilnahme an externen Schulungen**
z.B. Sicherheitsfachkraft, Erste Hilfe, Ernährungswissen etc.

Ernährungswissen

- **Studium von Fachzeitschriften**
(Ernährung/Gastronomie etc.)
- **Studium Presseberichte**
(Tageszeitung/Fernsehen) > Fleisch-, Agrarindustrie, Umweltschutz etc.

Marktbeobachtung

- **Besuche** von Fachmessen, andere gastronomische Betriebe, Lieferanten