



Mr./Mrs. Yamm! – Gastronomische Leitung (m/w)

Ein Top-Karriereschritt für innovative, leidenschaftliche Gastronomen

Das vegetarische Restaurant yamm! im 1. Wiener Gemeindebezirk mit rund 150 Indoor- und 60 Outdoor-Sitzplätzen beeindruckt durch kreative, vegetarische und individuelle Küche im gehobenen Preis- und Qualitätssegment. Gesucht wird eine umsetzungsstarke Persönlichkeit als

Gastronomische Leitung (m/w)

Als Mr./Mrs. Yamm! sind Sie direkt dem Eigentümer unterstellt und übernehmen die gesamtbetriebliche Leitung des Restaurants. Gleichzeitig sind Ihre nachhaltigen Impulse in Kulinarik, Ernährung und Gastronomie gefragt.

Zu Ihren Kernaufgaben zählen:

- Operative und strategische Unternehmensführung in Abstimmung mit dem Eigentümer
- Kosten- und Budgetverantwortung inkl. Controlling
- Führung und Entwicklung eines rund 40-köpfigen Mitarbeiterteams
- Umsetzung strategischer Ziele und laufende Weiterentwicklung von Angebot und Qualität
- Planung und Umsetzung von verkaufsfördernden Maßnahmen und Marketingaktivitäten
- Repräsentation des Restaurants nach innen und außen

Was Sie für diese Position mitbringen sollten? Sie ...

- ... verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie und/oder Gastronomie
- ... bringen mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung mit, idealerweise in einer vergleichbaren Position
- ... arbeiten selbstständig, setzen aber auch konzeptionelle Vorgaben strukturiert und diszipliniert um
- ... denken strategisch, unternehmerisch und besitzen eine ausgezeichnete analytische Kompetenz
- ... sind ein/e leidenschaftliche/r Gastgeber/in mit Dienstleistungsorientierung und Hands-on Mentalität

Wir wenden uns an engagierte, hochmotivierte Führungs-Persönlichkeiten mit einem starken Lifestyle-Trendbewusstsein, die über ein hohes Maß an Eigeninitiative verfügen. Sie haben großes Interesse an Gesundheit, Nachhaltigkeit und Ernährung und sind versiert im Umgang mit verschiedenen Nationalitäten.

Das Bruttojahresgehalt für diese Position liegt bei rund € 53.000,-- mit einer Ihrer Qualifikation und Erfahrung entsprechenden Überzahlung plus jährlichem Bonus.

Sie fühlen sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung inkl. Lebenslauf, Motivationsschreiben und Zeugnissen an:

Mag. Astrid Lefenda

recruiting@conos.at, Referenznummer 2018187hr