



**DRILLING**

## **Betriebsleiter (m/w/d)**

(Festanstellung, Vollzeit, ab sofort)

### **Deine Aufgaben**

- Gesamtverantwortung für Organisation, Koordination und Optimierung aller Arbeitsabläufe im gastronomischen Bereich
- Ansprechpartner unserer Gäste für die Vermittlung eines positiven Besuchserlebnisses
- Ansprechpartner für die Mitarbeiter\*innen und Verantwortung eines zielgerichteten und integrativen Arbeitsklimas
- Zielorientierte, motivierende und wertschätzende Führung und Weiterentwicklung unseres Gastronomieteams
- Kennzahlengesteuertes Management und Sicherstellung der Einhaltung der Vorgaben
- Kalkulation, Planung, Organisation und Durchführen von Events

### **Dein Profil**

- Abgeschlossene gastronomische Ausbildung (FASY, REFA, HOFA)
- grundlegende BWL-Kenntnisse
- Gastronomische Berufspraxis
- Führungserfahrung ist eine Voraussetzung
- Flexibel, belastbar, einsatzfreudig und lernbereit

### **Unser Angebot**

- Faire Löhne, Sonderleistungen, einen unbefristeten Vertrag
- Exzellente und passgenaue Karrierechancen, individuelle Förderung
- Teamwork, flache Hierarchien, schnelle Entscheidungswege, familiäre Arbeitsatmosphäre
- Personalesen
- Zuschuss zur Monatskarte für den ÖPNV