



VAPIANO®

PASTA | PIZZA | BAR

SCHICHTLEITER GASTRONOMIE (m/w/d)

AB
SOFORT

WOFÜR BIST DU VERANTWORTLICH?

- Als Gastgeber bist Du für unsere Gäste der erste Ansprechpartner.
- Eigenständiges Arbeiten ist für Dich eine Selbstverständlichkeit.
- Als Organisationstalent findest Du für Dich den optimalen Mix aus operativen Restaurant-Geschäft und kaufmännischen Herausforderungen z.B. Warenbestellung, Inventur oder Dienstplangestaltung.
- Du sorgst für die Einhaltung unserer Standards.

WAS SOLLTEST DU MITBRINGEN?

- Du bist ein leidenschaftlicher Gastgeber, der mit seiner positiven und gepflegten Ausstrahlung sowohl seine Gäste als auch sein Team begeistern kann.
- Du hast ein Auge für betriebswirtschaftliche Kennzahlen.
- Idealerweise verfügst Du über erste Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position eines Restaurants, Hotels oder Systemgastronomie.
- Auch stressige Situationen bringen Dich nicht aus dem Konzept. Du behältst den Überblick und arbeitest strukturiert und mit Liebe zum Detail.

Hier bewerben:

www.vapiano.de

WER WIR SIND!

VAPIANO gehört zur innovativen Systemgastronomie und überzeugt mit seinem gegründeten „Fresh-Casual-Dining“-Konzept an über 50 Standorten in Deutschland. Das „Front-Cooking“-Konzept ist so abwechslungsreich und vielseitig wie die italienische Küche selbst. In jedem VAPIANO in Deutschland wird die Pasta hausgemacht, zum Teil sogar mitten im Gasträum in der gläsernen Manifattura.

Für unsere Gäste wollen wir jeden Tag genau das Restaurant sein, das sie lieben – und für unsere Vapianisti möchten wir genau der Arbeitgeber sein, der gebraucht wird. Zeig uns mit Freude und Leidenschaft an der Arbeit, was Du kannst und wer Du bist. Wir suchen Zuwachs in der Familie.

WAS WIR DIR BIETEN!

Ein junges Unternehmen, in dem man sich einfach nur wohlfühlen kann – ein freundliches „Du“ ist bei uns an der Tagesordnung. Dabei ist Dir Dein Arbeitsplatz sicher: Wir wachsen weiter und werden auch zukünftig expandieren. Bei uns erwarten Dich abwechslungsreiche Aufgaben, die so vielfältig sind, wie die mediterrane Küche.

Damit Du bestmöglich bei uns starten kannst, arbeiten wir Dich individuell und umfangreich ein. Dein Privatleben wird nicht zu kurz kommen, deswegen kannst Du mit uns planen: Dich erwarten geregelte Arbeitszeiten und rechtzeitige Urlaubsplanungen.

Sicher ist Dir auch ein langfristiger Arbeitsplatz mit klaren Aufstiegschancen und flachen Hierarchien. In Deinem Betrieb vor Ort wirst Du sowohl geschult als auch ausgebildet.

Du hast eigene Ideen? Immer her damit, wir freuen uns über Deine Anregungen. Dich erwarten neben Deinen täglichen Aufgaben, eine teamorientierte Führung, tolle Kolleginnen und Kollegen, ein vertrauensvoller Umgang und die Chance, Dich fachlich und persönlich weiterzuentwickeln.