



Das Big Ben Westside ist mehr als nur ein Pub, es ist der Brückenschlag zwischen Escher- Wyss-Platz und Geroldstrasse, eine Institution im aufblühenden Quartier Zürich West. Die Burgers sind haus- und handgemacht aus bestem Schweizer Rindfleisch und dürfen sich ohne Weiteres zu den besten der Stadt zählen. Mit dem Burger und Steak of the week sowie dem berühmten Tomahawk schlägt das Herz aller Fleischliebhaber gleich ein paar Takte höher. Und das Beste daran: man kann dies nicht nur mittags sondern auch abends neben weiteren Spezialitäten wie der selbstkreierten Spätzlipfanne oder der Salatbowle geniessen.

Bestes Bier in den verschiedensten Sorten gibt's direkt vom Fass oder aus der grossen Auswahl an internationalen Flaschenbieren, welches man sich natürlich im Pub oder auch im gemütlichen Innenhof gönnen kann. Am Wochenende wechseln sich freche DJ-Sets und Events aller Art ab. Und: Wann immer irgendwo einem Ball oder Puck hinterhergejagt wird – im Big Ben Westside wird es live übertragen, und zwar auf nicht weniger als 7 grossen Screens!

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n flexiblen:

Restaurantleiter / Stv. Restaurantleiter 100% (w/m)

Zum Aufgabengebiet gehören folgende Tätigkeiten:

- Führen einer eigenen Servicestation mit Inkasso inkl. Tages- und Monatsabschluss
- Mitarbeiterplanung, Inventuraufnahme wie auch diverse administrative Tätigkeiten
- Empfang, Beratung und Betreuung der Gäste
- Planung, Organisation und Durchführung von Events und Banketten
- Zubereitung von Cocktails, Bieren und Drinks
- Mise-en-place- Arbeiten
- Verantwortlich für die Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards
- Aufräum- und Reinigungsarbeiten

So stellen wir uns Ihr Profil vor:

- Ausbildung als Restaurationsfachfrau-/mann mit mehrjähriger Berufserfahrung
- Aufmerksame, kommunikative und teamfähige Persönlichkeit
- Stark im Verkauf und ein Organisationstalent
- Service- und Dienstleistungsorientiertes Handeln und Denken
- Zuverlässige, flexible und selbstständige Arbeitsweise
- Hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Gute Deutschkenntnisse, Fremdsprachen von Vorteil

Wir bieten ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und persönlicher Entwicklung, Aufstiegsmöglichkeiten oder interner Betriebswechsel innerhalb der Holenstein Gastro Betriebe.

Sie haben Lust auf eine neue Herausforderung und möchten mit Ihrem Engagement gern zum Erfolg beitragen? Sie arbeiten eigenständig, Gast- und Serviceorientiert und sind innovativ? Dann sind Sie bei uns richtig! Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an:

bewerbungen@holenstein-gastro.ch

Alle unsere Vakanzen finden Sie unter: <http://holenstein-gastro.ch/jobs>

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Holenstein Gastro AG – auswärts zu Hause seit 1983