

DIE SCHMIDT-FAMILIE SUCHT VERSTÄRKUNG!

Restaurantmanager*in (w/m/d) für zwei Restaurants

40h/Woche – ab sofort

Für unsere beliebten Restaurants Reep & Gassenhaur mitten auf St. Pauli suchen wir eine*n engagierte*n Restaurantmanager*in.

Im Reep im legendären Schmidt Theater kommen die Klassiker der Hamburger Küche und feine Hausmannskost aus dem Norden auf den Tisch. Vom täglich wechselnden Mittagstisch über Theatermenüs vor der Show bis zum hochwertigen À-la-carte-Geschäft bietet das Reep jede Menge Abwechslung und spannende Herausforderungen. In unmittelbarer Nachbarschaft liegt das Gassenhaur in einer ruhigen Parallelstraße zur Reeperbahn: Beste Original Wiener Schnitzel werden hier ohne Schischi, sehr wohl aber mit Schmah serviert. Der St. Paulianer wird hier genauso glücklich wie Schnitzel-Fans aus aller Welt – und 'nen gescheiten Kaiserschmarrn gibt's freilich auch. In beiden Restaurants ist uns der respekt- und verantwortungsvolle Umgang mit frischen, möglichst regionalen Nahrungsmitteln eine Herzensangelegenheit. Unser Gäste begeistern wir in entspannter Atmosphäre mit erstklassiger Küche und perfektem Service.

Du bist von Herzen Gastgeber*in, bist aufmerksam, authentisch und professionell? Du brennst für richtig gutes Essen und hervorragenden Wein? Du hast Charme und Schnauze? Dann komm in unser gut gelauntes Team!

DEINE AUFGABEN

- Verantwortung für die optimale Auslastung der beiden Restaurants
- Begrüßung und Platzierung der Gäste
- fachliche Beratung und genereller Service am Gast
- Entwicklung und Neugestaltung der Speisekarten in Zusammenarbeit mit unserem Küchendirektor
- Führung, Anleitung und Motivation deines Teams
- optimale Dienst- und Urlaubsplanerstellung
- Durchführung von Mitarbeiter*innengesprächen und Schulungen
- Gewährleistung des Betriebs auch bei eigener Abwesenheit (Schulung der Stellvertretung)
- Verantwortung für die Kasse, die Buchungen und das korrekte Abrechnen von Veranstaltungen und À-la-Carte-Gästen
- abteilungsübergreifendes Denken und Handeln
- Einhaltung der Hygienestandards gemäß der allgemeinen HACCP-Richtlinien

DEIN PROFIL

- Du hast Lust auf eine neue Herausforderung, möchtest eigene Ideen einbringen und freust dich auf jede Menge Action mit einem Lächeln im Gesicht
- Du hast du eine abgeschlossene Ausbildung im Hotel- oder Restaurantfach und mehrere Jahre Berufserfahrung, idealerweise in ähnlicher Position
- Neben einer beeindruckenden Persönlichkeit bringst du administrative Erfahrung, fundiertes Fachwissen und Trendbewusstsein mit
- Teamfähigkeit steht für dich an erster Stelle, ebenso eine offene Feedbackkultur
- Eine lösungsorientierte Denkweise gepaart mit guter Planungs- und Koordinationsfähigkeit sind das Sahnehäubchen auf deinem Lebenslauf

DAS BIETEN WIR DIR

- eine spannende Herausforderung mitten auf dem Kiez
- eine lockere, aber professionelle Arbeitsatmosphäre in einem legendären Unterhaltungstheater
- einen Betrieb, hinter dem du stehen kannst und ein bunt gemischtes Team, das es so nur im Schmidt gibt
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- HVV-Profiticket
- auf Wunsch ein JobRad
- monatliche Teamevents und regelmäßige Betriebsfeiern
- wöchentlicher sowie kostenloser Yogakurs im Haus
- dauerhafte Vergünstigungen in unseren Theatern und Bars

Du findest dich in dieser Beschreibung wieder? Dann werde Teil unseres Teams! Wir freuen uns auf deine aussagekräftige Bewerbung inkl. Gehaltsvorstellung (Anschreiben, Lebenslauf) und Angabe des möglichen Eintrittstermins per E-Mail an: bewerbung@tivoli.de.

Bitte beachte, dass wir Bewerbungsunterlagen nur als PDF entgegennehmen.

Wir freuen uns auch über Bewerber*innen mit Schwerbehinderung.