

DIE SCHMIDT-FAMILIE SUCHT VERSTÄRKUNG!

Gastronomieleitung (w/m/d)

Vollzeit / ab April 2019

Für unser Theaterunternehmen mit integrierter, breit gefächelter Gastronomie suchen wir eine neue gastronomische Leitung.

Die Marke Schmidt steht für erstklassige und genussvolle Unterhaltung mitten auf der Reeperbahn: Mit umfangreichem Service in unseren Theatersälen, zwei hauseigenen Restaurants, zwei Bars und einem traditionsreichen Nachtclub ist die Gastronomie ein essentieller Bestandteil des Gesamterlebnisses unserer Gäste.

Als Gastronomieleitung verantwortest du unseren gesamten Gastronomiebereich auf organisatorischer, qualitativer und betriebswirtschaftlicher Ebene. Du führst die Teams der einzelnen Outlets sowie Küchenleitung, Einkauf, Lager und die Eventabteilung. Du berichtest direkt an die Geschäftsführung und agierst in Austausch und Abstimmung mit den weiteren Bereichen unseres Betriebs.

Du hast fundierte Arbeits- und Führungserfahrung in der gehobenen Gastronomie und im Eventbereich, arbeitest mit Begeisterung und hoher Einsatzbereitschaft und brennst für deinen Job? Du pflegst ein breites Netzwerk in der Gastronomie- und Eventbranche, kennst die Trends und hast Spaß an der Entwicklung und Umsetzung neuer Konzepte? Du bist ein kommunikativer Teamplayer mit sozialer Kompetenz und Durchsetzungskraft?

Dann freuen wir uns, dich kennenzulernen!

DEINE AUFGABEN

- Sicherstellung des reibungslosen Betriebsablaufes unter Wahrung höchster Hygiene-, Produkt- und Servicequalität
- Planung, Kontrolle und betriebswirtschaftliche Auswertung des gastronomischen Angebots in den Outlets (Einkaufs-, Warenwirtschafts- und Logistik-Management)
- Personalauswahl, -planung und -führung
- Neu- und Weiterentwicklung der bestehenden Gastronomiekonzepte sowie deren Umsetzung
- Akquise, Organisation und Durchführung von Sonderveranstaltungen
- Netzwerkpflge mit Partnern, Lieferanten und Sponsoren

DEIN PROFIL

- abgeschlossene Berufsausbildung in der gehobenen Gastronomie
- Führungserfahrung in einem ähnlichen Aufgabenbereich
- betriebswirtschaftliche Kompetenzen, unternehmerisches Denken und Handeln (betriebswirtschaftliche Weiterbildung im Bereich F&B Management o.ä. ist wünschenswert)
- fundiertes Netzwerk in der Hamburger Gastronomie- und Eventbranche
- Knowhow und Interesse an aktuellen Food- und Bar-Trends
- ausgeprägte Service- und Qualitätsorientierung
- Kreativität und Organisationstalent
- strukturierte Arbeitsweise und strategisches Denken
- gutes Kommunikations- und Durchsetzungsvermögen
- Kenntnisse in moderner Mitarbeiterführung
- vertrauensvolle Zusammenarbeit und Zuverlässigkeit
- guter Umgang mit MS Office und gängigen gastronomischen Programmen
- hohe Einsatzbereitschaft und zeitliche Flexibilität

DAS BIETEN WIR DIR

- eine spannende Herausforderung mit vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten
- eine ebenso lockere wie professionelle Arbeitsatmosphäre
- ein freundliches, bunt gemischtes Kollegenteam
- Möglichkeiten zur Weiterbildung
- verschiedene betriebliche Vergünstigungen und Angebote sowie gemeinsame Veranstaltungen

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

DIE SCHMIDTS TIVOLI GMBH

Die Schmidts Tivoli GmbH ist mit drei Spielstätten direkt an der Hamburger Reeperbahn und über 400.000 Besuchern jährlich Deutschlands erfolgreichstes Privattheater. Schmidt Theater, Schmidts Tivoli und Schmidtchen sind Verzehrrtheater in schönster Tradition. Zudem arbeiten die hauseigenen Restaurant Dips 'n Stix und Gassenhaur, die Cocktailbar Glanz & Gloria, die hausbar im Schmidt-Foyer, der Nachtclub Angie's und die Outdoor-Gastronomie auf dem Spielbudenplatz als eigenständig erfolgreiche Outlets. Darüber hinaus gibt es eine interne Eventabteilung sowie einen Cateringservice.

Die Schmidts Tivoli GmbH beschäftigt rund 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den verschiedensten Abteilungen. Ob vor oder hinter den Kulissen, vom Azubi bis zum Abteilungsleiter arbeiten alle für ein gemeinsames Ziel: jedem Gast unserer Häuser ein wunderbares Schmidt-Erlebnis zu bereiten.