

F&B Manager (all genders)

Bereichsleitung Gastronomie

 Deutsch

RefNr. 2024-81558/IV | 16.12.2024

In einem etablierten **touristischen Leitbetrieb** in der **Südoststeiermark** bietet sich die Möglichkeit, eine **verantwortungsvolle Rolle als F&B Manager*in** zu übernehmen und aktiv an der Gestaltung eines erfolgreichen Umfelds mitzuwirken. Diese Position erfordert Erfahrung in der Branche, Organisationstalent und ein hohes Maß an Qualität und Engagement. Besonders wichtig ist dabei die Fähigkeit, ein motiviertes Team zu führen, Gastfreundschaft zu begeistern und starke Beziehungen zu Mitarbeiter*innen, Kund*innen und Partner*innen aufzubauen.

Arbeitszeit: Vollzeit**Ort: STMK**

Ihr vielseitiges Aufgabengebiet

- Leitung und Entwicklung des Gastronomie- und Hotelbereichs als gewerberechtliche*r Geschäftsführer*in im Sinne des Unternehmens
- Budgetverantwortung und Handeln im Rahmen der unternehmerischen Zielvorgaben.
- Verantwortung für die Einhaltung von Hygienestandards (HACCP) und als Hygienebeauftragte*r für die Gastronomie
- Sicherstellung von wirtschaftlichem Erfolg durch Qualitätssicherung und Optimierung von Prozessen
- Verantwortung gegenüber der Geschäftsführung und Prozesskoordination innerhalb des Bereichs
- Zusammenarbeit mit Marketing und internen Teams zur Vermarktung des Angebots
- Führung und Motivation des Teams sowie Umsetzung der Personalpolitik
- Effiziente Organisation der Abläufe und strategischer Einkauf

Das zeichnet Sie aus

- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich Gastronomie, Hotellerie oder vergleichbare Qualifikation, in der Betriebswirtschaftlichen Schwerpunkt
- Hohe Führungskompetenz und die Fähigkeit, ein Team zu motivieren und weiterzuentwickeln
- Idealerweise Erfahrung in einer leitenden Funktion innerhalb der Gastronomie oder Hotellerie
- Verantwortungsvolle und wertschätzende Führung des Teams
- Fundierte Kenntnisse in der finanziellen Steuerung und Budgetplanung
- Erfahrung in der Implementierung und Überwachung von Hygienestandards
- Transparente Entscheidungen und Vorbildfunktion im Arbeitsalltag
- Umsetzung der Unternehmensziele mit Fokus auf Qualität und Zusammenarbeit
- Starke Kommunikationsfähigkeit und professionelles Auftreten

- Eigenverantwortliches Handeln und strukturierte Arbeitsweise
- Flexibilität und Belastbarkeit in einem dynamischen Umfeld
- Sicherer Umgang mit gängigen EDV-Systemen

Das Angebot unseres Kunden

- Vergünstigungen für Mitarbeiter*innen (z.B. Gutscheinkauf)
- Kostenlose frische Mittagsmenüs sowie alkoholfreie Getränke
- Gratisnutzung von diversen Sportgeräten
- Ein Mindestgehalt ab EUR 70.000,- brutto pro Jahr mit der Bereitschaft zur Überzahlung bei entsprechender Erfahrung und Qualifikation

Leistungen



Ansprechpartner



Gabriela Filic

+43 (316) 90 80 10-452



Stefan Schosswohl

+43 (316) 90 80 10-457