

Die Seniorenresidenz Talgut Ittigen AG bietet älteren Menschen ein wohnliches Zuhause mit gehobenem Komfort und Sicherheit. Eine wertschätzende Haltung gegenüber unseren Bewohner/-innen sowie eine gewinnende und motivierte Art steht für uns im Vordergrund. Zur Seniorenresidenz Talgut Ittigen AG gehört zudem das öffentliche A-la-Carte Restaurant „Arcadia“ mit Terrasse und insgesamt 120 Sitzplätzen. Im Bewohner-Restaurant „Ittigen Saal“ wird für ca. 140 Bewohner/-innen täglich ein Mittagessen mit Auswahlmöglichkeit serviert. Ebenso verfügt die Seniorenresidenz über Seminar- und Banketträumlichkeiten bis zu 120 Personen.

Zur Verstärkung unseres professionellen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine innovative, ambitionierte und zielstrebige

Leitung Restauration / Gastronomie 100% (w/m)

Ihre Herausforderung

- Sie sind zuständig für die operative, personelle und fachliche Führung des Bereichs Restauration
- Sie rekrutieren, führen, planen und entwickeln die Mitarbeitenden
- Sie entwickeln Ihren Bereich strategisch und konzeptionell weiter und setzen Projekte um und gestalten am Angebot der Residenz mit
- Sie planen und führen Inhouse-Events, Bankette und Veranstaltungen durch
- Sie gewähren die interdisziplinäre Zusammenarbeit innerhalb der Institution
- Sie gestalten und erstellen verkaufsfördernde Massnahmen
- Sie erstellen Rapporte, Statistiken und Analysen sowie Dienstpläne- und Abläufe
- Sie halten die Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien ein und stellen die Qualitätssicherung der Gästezufriedenheit sicher
- Sie sind mitverantwortlich für die qualitative und wirtschaftliche Zielerreichung

Ihre Kompetenz

- Sie haben einen Abschluss auf Stufe HF oder FH im Bereich Hotellerie und haben Erfahrung in der gehobenen Hotellerie
- Zusätzlich haben Sie fundierte konzeptionelle und betriebswirtschaftliche Erfahrung und kennen sich im Projektmanagement gut aus
- Sie sind Gastgeber/-in mit Herz und Seele
- Sie verfügen über eine ausgewiesene Führungserfahrung und haben einen wertschätzenden und teamorientierten Führungsstil
- Sie sind eine äusserst dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit ausgezeichneten Umgangsformen und Freude am Kontakt mit Bewohner/- innen, Gästen und Mitarbeitenden
- Sie zeichnen sich aus durch hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Sie verfügen über eine selbständige, zuverlässige und strukturierte Arbeitsweise sowie eine ausgeprägte betriebswirtschaftliche Denk- und Handlungsweise
- Sie sind flexibel, belastbar und unterstützen ihr Team aktiv im Tagesgeschäft

Ihr Gewinn ist ein attraktiver Arbeitgeber mit einem modernen Dienstleistungsangebot. Eine Unternehmenskultur mit kurzen Entscheidungswegen. Sie arbeiten in einem interessanten und abwechslungsreichen Aufgabengebiet in Begleitung eines motivierten Teams und einer ansprechenden und schönen Umgebung. Eine gratis Zwischenverpflegung und ein vergünstigtes Angebot aus der hauseigenen, sehr guten Gastronomie. Zudem haben Sie eine perfekte Anbindung an den öffentlichen Verkehr.

Ihre beruflichen Aussichten

In einer ersten Phase beweisen Sie sich als Leiter/in Restauration. In einer zweiten Phase haben Sie die Aussicht, die Leitung Gastronomie zu übernehmen.

Haben wir Sie neugierig gemacht und sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an hr@sti-ittigen.ch, Frau Olivia Wingeier, Leiterin Personelles, Seniorenresidenz Talgut Ittigen AG.