



Für unser Familiengeführtes Hotel/Restaurant suchen wir nach Vereinbarung tatkräftige Unterstützung:

Restaurantleiter (m/w/d) in Vollzeit

Unsere Gäste wissen ganz genau, warum sie zu uns kommen.

Auch wissen wir, dass viele Mythen und Gerüchte über unsere Branche kursieren. Genau da kommen wir ins Spiel, denn es geht auch anders. Gemeinsam und zusammen machen wir unsere Restaurant - und Hotelwelt schöner.

Unsere Gastronomie besteht aus einem A la Carte Bereich mit 60 Plätzen und einer Sommerterrasse mit 70 Sitzplätzen. Veranstaltungen wie Hochzeiten oder Taufen sind hier möglich.

Unsere Vision ist, dass wir ein Team haben, dass mit genauso so viel Engagement und Leidenschaft zur Arbeit kommt, wie wir selbst.

Dein zukünftiges Aufgabengebiet:

- Koordination und Organisation des gesamten Servicebereich zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufes
- Professionelle Beratung und Betreuung unserer Gäste
- Du kümmerst dich um das Personal, erstellst Dienst- und Schichtpläne

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie
- Motivierte, fröhliche und sympathische Persönlichkeit
- Ein Lächeln begleitet deinen Arbeitstag
- du besitzt einen ausgeprägten Teamgeist
- Freundliches, zuvorkommendes Auftreten

Wir bieten:

- Wir alle leisten unseren Betrag, dafür gibt es leistungsgerechte Bezahlung
- Wir achten auf Deine Arbeitszeiten und bezahlen Überstunden
- Professionelle Unterstützung in schwierigen beruflichen und persönlichen Situationen
- ein sehr gutes Betriebsklima
- eine 5 Tage Woche

Weitere Informationen und Auskünfte erhältst Du Telefonisch bei Hr. La Blunda unter

Tel.: 07308 92 87 86 3 oder per E-Mail unter info@romagna-mia.de

Romagna Mia Hotel - Ristorante - Pizzeria

Herrn Tonino La Blunda

Alte Landstraße 2

89278 Nersingen

Mail: info@romagna-mia.de

Tel.: 07308 928 7863