

KMS Autohof Betriebsgesellschaft mbH

MAXIMAL GÜNSTIG: TANKEN, SHOPPEN, ESSEN UND ENTSPANNEN!

Die EG Group betreibt deutschlandweit neben rund 1100 Tankstellen unter anderem der Marke Esso auch die MAXI Autohöfe der KMS Unternehmensgruppe, welche zu den Marktführern der Branche zählt. Alle MAXI-Autohöfe befinden sich in direkter Anbindung zur Autobahn. Sie bieten Vielfahrern, Berufskraftfahrern, Reisenden sowie Gästen aus der Umgebung ein umfangreiches Service-Angebot in der Gastronomie. Die gemütlichen Gaststätten auf den MAXI-Autohöfen sind gutbürgerlich ausgerichtet und bieten den Gästen täglich hausgemachte Speisen an.

Für unseren MAXI Autohof in **Seesen** suchen wir eine(n) engagierte(n)

F&B Manager / Gastronomieleiter / Leiter Gastronomie (m/w/d)

in Vollzeit oder Teilzeit (mind. 30 h / Woche)

zur Verstärkung unseres motivierten Teams.

Wir bieten:

- Einstiegsgehalt von mindestens € 3083 monatlich (Vollzeit), abhängig von Qualifikation und Erfahrung
- Abwechslungsreichen und vielseitigen Aufgabenbereich
- Krisensicherer Arbeitsplatz
- Markt- und leistungsgerechte Vergütung

- Vergünstigte Mitarbeiterverpflegung während der Dienstzeit
- Weihnachts- und Urlaubsgeld
- Einen wertschätzenden Mitarbeiterumgang
- Strukturierte Einarbeitung, die Dich auf Deine neue Aufgabe fundiert vorbereitet

Dein Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie, vorzugsweise als Koch/Köchin oder im Bereich Restaurant, Systemgastronomie oder Hotel
- Erste Berufserfahrung in einer leitenden Position in diesem Bereich
- Umfassendes Fachwissen in Küchenführung sowie Restaurantmanagement
- Starke Führungsqualitäten und die Fähigkeit, Teams effektiv zu leiten
- Fundierte Kenntnisse im Bereich Waren- und Betriebswirtschaft
- Versierter Umgang mit den gängigen Office Programmen
- Ausgeprägte Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Hohe Belastbarkeit, Flexibilität und Zuverlässigkeit
- Sehr gute Deutschkenntnisse

Deine Aufgaben:

- Gewährleistung eines reibungslosen Geschäftsablaufs sowohl in der Küche als auch im Restaurantbereich
- Aktive Betreuung der Gäste und Sicherstellung höchster Servicequalität
- Direkte Mitarbeit bei und Unterstützung des Teams in den täglich anfallenden Arbeiten
- Überwachung und aktive Mitarbeit bei der Zubereitung und Anrichten der Speisen, um die Einhaltung von Qualitätsstandards sicherzustellen
- Verantwortung für das Bestellwesen und die Durchführung regelmäßiger Inventuren zur Sicherstellung optimaler Lagerbestände und zur Kostenkontrolle
- Einarbeitung neuer Teammitglieder und laufendes Coaching aller Mitarbeiter:innen

- Vorbildfunktion innerhalb des gesamten Gastronomiebereichs und Förderung einer positiven Arbeitsatmosphäre
- Übernahme organisatorischer Aufgaben wie Schichtplanung, Urlaubsplanung und allgemeine Verwaltungsaufgaben
- Unterstützung der Betriebsleitung bei administrativen Tätigkeiten und buchhaltungsvorbereitenden Arbeiten
- Einhaltung des HACCP-Konzepts sowie aller Sicherheits- und Umweltschutzstandards gemäß internen und gesetzlichen Vorgaben

Interessiert?

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

Jetzt bewerben

oder sende Deine Bewerbung mit Lebenslauf an:

application+job+bgqg2k8x@mail.onlyfy.jobs

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.



Datenschutz: Wir behandeln Deine Daten vertraulich und nutzen sie ausschließlich für den Bewerbungsprozess gemäß DSGVO.