



RESTAURANTLEITER (M/W/D)

Das [Arena Franz Ferdinand Nassfeld](#) ist ein modernes Design-Hotel für aktive Urlauber sowie sportliche Familien und liegt direkt an der Talstation des Millennium-Express. 144 Zimmer, davon 54 Familienzimmer, bieten viel Platz. Alle Zimmer verfügen über einen großzügigen Sport Space, in dem die gesamte Sportausrüstung praktisch verstaut werden kann.

Für unser Hotelrestaurant suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen **Restaurantleiter (m/w/d)**, der Lust auf eine neue Herausforderung hat und Verantwortung übernehmen möchte.

Unsere Gäste durch Individualität und Leidenschaft zu Inspirieren!

**Das klingt nach Dir?
Hast Du Ideen, bist kreativ und motiviert Dich einzubringen?**

Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung!

Dein Profil:

- Du hast Spaß am Umgang mit Gästen und fällst durch deine offene und positive Einstellung auf
- Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung, idealerweise im Hotel- oder Restaurantfach oder Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position
- Du besitzt Erfahrung in der Mitarbeiterführung
- Kenntnisse von Warenwirtschaftsprogrammen von Vorteil
- Du hast ein ausgeprägtes Organisationstalent und eine strukturierte Arbeitsweise
- Deutsch und Englisch beherrscht Du sehr gut in Wort und Schrift, weitere Sprachen (CZ/SK/HR) von Vorteil
- Belastbarkeit und Flexibilität in Stresssituationen passen in Deinen Arbeitsalltag
- Engagement, Teamwork, Enthusiasmus, Loyalität und Diskretion gehören zu Deinen Stärken
- Du besitzt eine hohe Gast- und Serviceorientierung

Deine Aufgaben:

- Enge Zusammenarbeit mit dem F&B Manager sowie Vertretung in dessen Abwesenheit
- Tägliche Organisation und Koordination des reibungslosen Ablaufs im Restaurant
- Begrüßung sowie persönliche und herzliche Betreuung unserer Gäste
- Unterstützung des F&B Manager bei Inventur sowie Dienstplan- und Urlaubsgestaltung der Service Abteilung
- Aktives Beschwerdemanagement vor Ort im Hotel
- Sicherstellung der Qualitätsstandards, Gäste- und Mitarbeiterzufriedenheit
- Fachliche Unterweisung und Weiterbildung der Mitarbeiter



Wir bieten:

- Arbeit in einem kollegialen und innovativen Team
- Faire, Kollektivvertragliche Vergütung und Planungssicherheit durch einen unbefristeten Arbeitsvertrag in Vollzeit mit 5 Tage Woche
- Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikationsprofil
- Strukturierte, individuelle Einarbeitung mit unserem Onboarding Programm
- Deine Zukunft ist uns wichtig: Übernahme- und Aufstiegsmöglichkeiten in einem internationalen Unternehmen
- Cross Training sowie weitere Weiterbildungsangebote
- Entwicklungs- und Austauschprogramme
- Mitarbeiter - Raten in unseren Hotels sowie Team Member Raten in allen Radisson Hotels
- Arbeitskleidung wird gestellt
- kostenlose, tägliche Verpflegung
- Möglichkeit einer Mitarbeiterunterkunft für Übergangszeit ist gegeben

Kontakt:

Roger Schwinkendorf, Hoteldirektor
Tröpolach 152, 9631 Jenig

gm@franz-ferdinand.at
+43/4285/71335

