

Seit mehr als 30 Jahren zählt K&P zu den führenden Unternehmen für Beratung und Planung in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Leistungen zeichnen sich durch Professionalität und Praxisnähe aus. Dabei bilden Erfahrung und Branchenkenntnis die Grundsteine unserer Kompetenz.

www.kup-consult.de



Im Auftrag unseres Kunden, eine stadtnahe Gesellschaft, die verschiedene Veranstaltungslocations betreibt, suchen wir einen

Gastronomieleiter (m/w/d)

Ihre Aufgaben:

Sie sind nicht nur Betriebsleiter in einer dynamischen und trendigen Eventlocation mit fünf gastronomischen Outlets, sondern verstehen sich als leidenschaftlicher Gastgeber, Motivator und Regisseur der operativen sowie administrativen Betriebsorganisation. Mit Ihrem Service- und Küchenteam setzen Sie innovative Veranstaltungskonzepte für Großveranstaltungen/Konzerte (mit bis zu 12.000 Gästen), im Bankett- und à-la-carte-Bereich sowie bei Open-Air-Events um. Sie sorgen für den reibungslosen Betriebsablauf unter Berücksichtigung aller Ressourcen und betriebswirtschaftlichen Ziele vor, während und nach den Events. Als Gesicht der Gastronomie stellen Sie zudem den Ansprechpartner für Ihre Kunden dar, die Sie durch Ihre positive und proaktive Kommunikation sowie Ihre Hands-on-Mentalität begeistern. Das betriebswirtschaftliche Reporting, die Steuerung des Betriebsbudgets und die Verbesserung von Arbeitsprozessen runden Ihr umfangreiches Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil:

Sie handeln aus Leidenschaft zur Gastronomie, leben den Dienstleistungsgedanken und sind der geborene Organisator! Dabei verfügen Sie über eine gastronomische Ausbildung sowie Berufs- und Führungserfahrung in einer ähnlichen Position im Event-/Projektmanagement. Die Steuerung und Koordination für mehrere gastronomische Einrichtungen zählen zu Ihren Stärken. Sie überzeugen durch ausgezeichnetes Organisationsgeschick, ausgeprägtes Gespür für F&B-Trends/Innovationen sowie Ihre persönliche Qualitätsorientierung. Eine absolute Hands-on-Mentalität ist für Sie selbstverständlich. Flexibilität sowie unternehmerisches Denken und Handeln zeichnen Ihre Persönlichkeit aus. Zudem setzen wir eine hohe Sozialkompetenz, Teamfähigkeit und Eigenverantwortung voraus. Als „gastronomischer Generalist“ mit umfangreichen Kenntnissen im F&B- und Eventmanagement überzeugen Sie durch Ihre starken kommunikativen Fähigkeiten und Ihr sicheres Auftreten. Ihre Arbeitsweise ist geprägt durch hohe Ergebnisorientierung und ein hervorragendes Zeitmanagement. Erfahrungen in der Begleitung von Change-Management-Prozessen und/oder Betriebsübergängen runden Ihr Profil ab.

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (CV mit Dokumentation, Zeugnisse, Gehaltsvorstellung, Eintrittstermin) an Simon Kuhn (skuhn@kup-consult.de).



Stellenausschreibung
Gastronomieleiter (m/w/d)