

thalvie

Thalwil, Dezember 2022

Für Viele ist es das Bedürfnis, andere Menschen zu treffen, die ähnliche Ziele haben, und einen gemeinsamen Austausch zu kultivieren. Genau hier kommen wir zusammen. Wir lieben es, über Schubladen hinaus zu denken und Menschen mit unserem Café-Event-Service auf diese Reise zu begleiten.

Willkommen an der exklusivsten Adresse für Business und Lifestyle in Thalwil. In unserem einzigartigen Parkareal am Zürichsee bringen wir Work-Life-Balance auf ein neues Niveau. Unser Konzept vereint Business- Event und Gastronomie in einem. Unser Herzstück, das Café Thalvie hat mittlerweile gut 10 Mitarbeiter und sucht weiterhin Unterstützung. Das Potenzial ist riesig, aber nur mit dir können wir nach den Sternen greifen und unseren Service und unsere Visionen weiter ausbauen.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

F&B Manager:in 60-80% (m/w/d)

*Neben einem abwechslungsreichen Job in einem familiären Team bieten wir dir in einem innovativen Start-Up Betrieb die Möglichkeit, dich mit deinen Ideen und deinem Knowhow einzubringen. Bei uns kannst du dich mit Herzblut und deiner Gastfreundschaft verwirklichen. Für uns ist zentral, dass unsere Gäste im Thalvie einen einzigartigen Besuch erleben dürfen, so einmalig wie unser Park eben ist. Tolle Teamarbeit ist uns sehr wichtig. Wir sind ein junges, dynamisches Team. **Du bist einer der Gründe, warum unsere Gäste uns wieder besuchen möchten!***

Für den Einsatz in unserer traumhaft schönen Parkanlage Thalvie im Herzen von Thalwil suchen wir dich als erfrischende und kommunikative Persönlichkeit. Du möchtest dich in unserem Thalvie Café & Bar achtsam und herzlich um unsere Neu- und Stammkunden kümmern. Du bist bedacht darauf, unseren Gästen kulinarisch und als Gastgeber/in mit deinem atemberaubenden Auftreten einen einmaligen Besuch zu bescheren. Dann bist du bei uns genau richtig!

Deine Aufgaben:

- Operativer und betriebswirtschaftlicher Auf- & Ausbau, Konzeptplanung sowie Weiterentwicklung und Führen der Café-/Bar-Event-Location
- Hauptverantwortung für die tägliche Abrechnung
- Auswertung & Verarbeitung von Mitarbeiterstunden und Inventar
- Führung, Unterstützung und Mitarbeit im Service (bis 40 %) & der Betreuung unserer Gäste im Café/in der Bar und bei Veranstaltungen/Firmenevents als Gastgeber des Thalvie Café & Bar
- Wareneinkauf (Beverage, Food & Betriebsmaterialien) & Aufbau sowie Pflege der Lagerbewirtschaftung
- Reservationshandling (Floor plan, Station, Events, BQT)
- Budgetplanung & Massnahmen zur Umsatzsteigerung im Cafe
- Einhaltung der Vorgaben bzgl. Ziele, Budgets, Richtlinien, Hygienevorschriften und Sicherheit
- Angebotsgestaltung & Innovationen im F&B
- Kontrolle der ökonomischen Einsatzplanung mit Berücksichtigung des Forecasts im Rahmen des festgesetzten Budgets und unter Einhaltung des L-GAV
- Implementierung sowie Pflege der Standards im QM
- Kontrolle und Ausarbeitung von Standards im Service (Weiterentwicklung)
- Schulung der Mitarbeiter (halten und verbessern der Qualitätsstandards)
- Kontrolle und Verantwortung für die Hygiene im Service und Keller
- Sofortige und kompetente Behandlung von Gästereklamationen, sowie Weiterleitung an die betroffene Stelle, sowie an die Direktion
- Organisation und Führung von regelmässigen Teamsitzungen/Meetings •
- Verbesserung der bestehenden Regelungen zur Optimierung der Betriebsabläufe
- Informationsfluss nach oben und unten betreffend Anlässe, Gäste, Mitarbeiter, interne Informationen

Dein Profil:

- *Zwingend erforderlich ist eine abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachfrau/-mann, EFZ oder Hotelfachfrau/-mann GFZ-Ausbildung in der Hotellerie und mindestens 3 Jahre fundierte Berufserfahrung als Gastronomische/r Leiter/in*
- *Mehrjährige Erfahrung in gleicher Position (F&B Manager)*
- *Versiert in der Budgetplanung*

thalvie

- *Du bist eine aufgestellte, dienstleistungsorientierte sowie zuverlässige Persönlichkeit, die gern als Gastgeber/in auftritt und ein Teamplayer ist*
- *Neben deinem Blick für Details und deinem hohen Qualitätsanspruch bei der täglichen Arbeit ist auch ein gepflegtes sowie professionelles Erscheinungsbild für dich sehr wichtig.*
- *Gutes Erscheinungsbild & Gastgeber/in aus Leidenschaft mit serviceorientiertem Denken und Handeln*
- *Du sprichst und schreibst fließend mind. Deutsch und Englisch*
- *G1 oder G2 Zertifikat von Vorteil oder Hotelfachschule*
- *Zertifikat und Erfahrung in der Berufsbildung von Vorteil*
- *Du hast ein gutes Gespür für die Bedürfnisse von Gästen, bist ein positiver Mensch und handelst lösungsorientiert - auch in hektischen Situationen*
- *Du bist vertraut mit dem HACCP Konzept (wenn möglich Diplom)*

Wir bieten dir:

- *Attraktive Vergünstigungen innerhalb unseres Cafés und in unserer eigenen Kita im Park sowie unseren Coworking Plätzen*
- *Einen modernen und angesagten Arbeitsplatz inmitten einer traumhaften Parkanlage*
- *Innovatives und familiäres Arbeitsumfeld*
- *Gute Weiterbildungsmöglichkeiten*
- *Offenheit für Kreativität und neue Ideen*

Du bist ein Gastgeber/in aus Leidenschaft und berätst unsere Gäste offen und mit Freude? Du behältst auch in hektischen Situationen den klaren Überblick? Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir freuen uns auf deine vollständige Bewerbung (Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Arbeitszeugnisse und Diplome) per Mail an: kontakt@thalvie.ch