

Sei dabei und
komm ins
Team!



Wir suchen dich als F&B Manager*in

(Vollzeit | Linz)

Du möchtest einen Karrieresprung? Wir springen mit dir!

Dein Wunsch ist es, deine berufliche Laufbahn anzukurbeln und mit deinen innovativen Ideen unsere Gäste zu begeistern? Dabei sollte auch dein Privatleben nicht zu kurz kommen? Wir unterstützen deinen Tatendrang!

Das erwartet dich bei uns:

- Du kannst dir selbstständig eine 5-Tage Woche oder 4-Tage Woche einplanen
- Du kannst dir deine Arbeitstage und Arbeitszeit flexibel zwischen Montag und Sonntag einteilen (mit der Führungsscrew aus Küche und Service wechselst du dich in der Position Chef*in in Charge von Montag bis Sonntag ab)
- Du bekommst € 4.500,- brutto per Monat bei Vollzeitbeschäftigung
- Vollzeit bedeutet bei uns für diese Position 40h pro Woche

Das sind wir

In der Linzer Herrenstraße findest du unser Restaurant mit dem Namen kulinario® eat.enjoy.explore. Ein Take-away-Bereich, Shop und eine Kochschule gehören ebenfalls zu unserem gastronomischen Auftritt. Moderne Foodtrends, bewährte Klassiker und viel Leidenschaft rund um das Thema Essen, lässt unsere Herzen höherschlagen und schafft Genuss.Momente bei unseren Gästen. Dabei legen wir besonders viel Wert auf nachhaltiges Handeln, Regionalität und saisonale Angebote.

Das erwarten wir von dir:

- Egal ob Lokalbesuch, Kochkurs oder Veranstaltungs-Catering, du machst jeden Genuss.Moment unserer Gäste zu etwas Besonderem
- Du legst Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität
- Dir ist ein ressourcenschonender Umgang mit Arbeitsmaterialien wichtig
- Tofu, Tempeh und Cashew-Parmesan sind keine Fremdwörter für dich, sondern gehören ebenso auf die Speisekarte wie klassische Gerichte aus der alpinen Küche
- Du bist Gastgeber*in und deine Mitarbeiter*innen und Gäste sehen dich auch zeitweise am Wochenende im Dienst

Dein Profil

- Du hast eine abgeschlossene F&B Manager*in Ausbildung und eine einschlägige Berufserfahrung im gastronomischen Bereich
- Du konntest bereits als Führungsverantwortliche*r ein Team leiten und bringst Erfahrung in der Personalentwicklung mit
- Dich zeichnen Disziplin, Eigenmotivation, Offenheit für Neues und Innovationsgeist aus
- Bei auftretenden Herausforderungen bringst Du lösungsorientierte Ansätze

- Du behältst den Überblick und sorgst für Organisation
- Du hast einen ausgeprägten Sinn für Kund*innenorientierung und ein offenes Ohr für die Anliegen der Mitarbeiter*innen
- Du sprichst Deutsch und Englisch (gerne auch weitere Sprachen ☺)
- Du kannst mit Computer (MS Office-Programmen, IT-Systemen) umgehen

Deine Aufgaben

- Leitung des Food & Beveragebereiches für das Restaurant **kulinario® eat.enjoy.explore.** (inklusive Shop, Take-away, Kochschule und Catering)
- Strategieentwicklung und Prozessarbeit der genannten Bereiche im engen Austausch mit der Geschäftsleitung
- Erstellung einer Jahresplanung für gastronomische Aktivitäten in gemeinsamer Absprache mit dem Führungsteam
- Budgetverantwortung, Verfolgung der Entwicklungsziele und Kalkulation der Verkaufspreise
- Einhaltung der Service-, Qualitäts- und Hygienestandards
- Personalplanung und Führung von Mitarbeiter*innengesprächen
- Beziehungsaufbau zu Kund*innen & Lieferant*innen sowie diversen Stakeholder*innen
- Ordnungsgemäße Durchführung von Buchungsvorgängen und operative Mitarbeit

Wir bieten

- 5-Tage Woche oder 4-Tage Woche – je nach Belieben
- Firmenfahrzeug
- Fachliche und persönliche Weiterentwicklung mit diversen Aufstiegsmöglichkeiten
- Arbeiten in einem modernen Gastronomiebetrieb mit einzigartigem Konzept
- Ein wertschätzendes Arbeitsumfeld
- Kostenlose Verpflegung (Frühstück und Mittagessen)
- % in unserem Shop
- Mitarbeiter*innveranstaltungen
- Weitere Benefits im Rahmen der Unternehmen der Vinzenz Gruppe und Vinzenz Gruppe Service GmbH (z.B.: Zusatzversicherungen, Gesundheitsförderungsmaßnahmen in den Gesundheitseinrichtungen der Vinzenz Gruppe)

Deine Entlohnung

Die Entlohnung für die ausgeschriebene Position beträgt bei Vollzeitbeschäftigung € 4.500,- brutto per Monat.

Deine Bewerbung

Wir freuen uns über deine Bewerbung mit Lebenslauf per E-Mail an Christina.Jahn@kulinario.at

