

PEPERONCINI

CAFFÈ • PIZZA • COCKTAILS

STANDORT 1313

PEPERONCINI steht für feinste Holzofenpizza, exzellenten Caffè und trendige Cocktails. Wir servieren zu jeder Tageszeit das passende Angebot!

Unser junges dynamisches Gastrounernehmen führt vier Betriebe in und um Luzern. Die grosszügige Architektur in unseren Restaurants schafft ein einmaliges Ambiente.

Um weiter auf Wachstumskurs zu bleiben, suchen wir dich zur Unterstützung unseres Teams:

(Vollzeit)

BETRIEBSLEITER*IN

Wir freuen uns auf eine aufgestellte und gepflegte Person, die unsere Gäste mit Freude und viel Passion verwöhnt. Du hast ein Auge fürs Detail und bist eine qualitätsbewusste Person mit fundierter Berufserfahrung in der Gastronomie. Von Vorteil ist es, wenn du über ein Wirtepatent verfügst. Die komplette operative Führung liegt in deinen Händen. Dazu gehören natürlich auch die vor Ort anfallenden administrativen Arbeiten. Durch deine aktive Mitarbeit im Betrieb bist du die wichtigste Ansprechperson für unsere Gäste und repräsentierst das Peperoncini.

DEINE AUFGABEN UMFASSEN:

- Umsetzen der Peperoncini Standards
- Umsetzung des HACCP und der gesetzlichen Richtlinien
- Administrative Arbeiten die im Peperoncini anfallen

DEINE AUFGABEN ALS BETRIEBSLEITER*IN UMFASSEN:

- Gastgeber und erste Ansprechperson für unsere Gäste
- Operative Führung des Betriebes, Personalplanung
- Wareneinkauf und Sicherstellung der Rentabilität
- Tages-, Monatsabschlüsse und Inventur
- Verantwortlich für die Einhaltung des Budgets

Wir wünschen uns jemanden, der/die daran interessiert ist, dass gute Arbeit geschätzt wird. Wir bieten dir moderne und angenehme Arbeitsbedingungen sowie eine Honorierung, die deine Leistung würdigt, mit einem attraktiven Fixum plus einer monatlich ausgezahlten Provision.

Interessiert? Wir freuen uns auf deine komplette Bewerbung per Mail an Herr Ivano Soraperra: soraperra@peperoncini.ch