RHYSCHÄNZLI
GRUPPE

# Tätschmeister Saisonbetriebe 100% per Mai 2022

Für die Betreuung von 2 saisonalen Outlets suchen wir von Anfang Mai 2022 bis Ende Dezember 2022 eine:n Tätschmeister:in.
Die Saisonbetriebe sind Buvette im Gartenbad Bettingen (von Mai-September täglich von 10:00 bis 19:00/20:00 Uhr geöffnet)
und der Fondue Dog Stand an Herbstmesse und Weihnachtsmarkt (Oktober bis Dezember).

## Wer wir sind

Die Rhyschänzli Gruppe hat ihren Anfang im Jahr 2008 in einer kleinen „Baiz" im St. Johanns-Quartier in Basel. Mit Herz und Verstand geführt, war das Restaurant Rhyschänzli schon bald nicht mehr aus der Basler Gastronomie-Szene wegzudenken und bildet das Herzstück der mittlerweile acht Betriebe umfassenden Gruppe.

## Was wir Dir bieten

Eigenverantwortung und eine freie Arbeitszeitgestaltung ermöglichen es dir, dich selbst zu entfalten und auch deine privaten Interessen zu verfolgen.
Zudem profitierst du vom Netzwerk der Rhyschänzli Familie und von Rabatten aller Betriebe.

## Dein Profil

Du weist mehrjährige Service- und/oder Barerfahrung vor.
Deine lösungsorientierte und initiative Art lässt dich Verantwortung für deine Arbeit sowie die von anderen übernehmen. Du organisierst dich vorausschauend und meisterst jegliche Herausforderung mit Zuverlässigkeit und Genauigkeit.
Qualität und Leistung stehen gleichrangig mit Harmonie ganz oben auf deiner Prioritätenliste.
Du bist eine Frohnatur und verbreitest auch während den Stosszeiten positive Stimmung.
Deine intrinsische Motivation und Begeisterung für deine Arbeit sind stets spürbar und mitreissend.

## Dein Aufgabengebiet

Projektleitung in Organisation und Aufbau der saisonalen Projekte

Koordination und Organisation der Tagesstruktur

Führung des Teams und Erstellung der Einsatzplanung

Sicherstellung eines reibungslosen Serviceablaufes und Aufrechterhaltung des Qualitätsstandard

Administrative Arbeiten (Tages- und Monatsabschlüsse, Social Media, Bestellwesen etc.)

Instandhaltung der Räumlichkeiten, deren Einrichtungen und Geräte

Umsetzen des hauseigenen HACCP- sowie des Schutzkonzeptes

Einhaltung des Budgets und der vorgegebenen Kennzahlen

## Bewerbung

Möchtest auch du Teil der Rhyschänzli Familie sein? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung an:
jobs@rhyschaenzli.ch zuhanden von Chantal Gasser