



R H Y S C H Ä N Z L I  
G R U P P E

## **Betriebsleitung 100% nach Vereinbarung**

### **Die Rhyschänzli Gruppe**

Wir haben unseren Anfang im Jahr 2008 in einer kleinen „Baiz“ im St. Johannis-Quartier in Basel. Mit Herz und Verstand geführt, nahm das Restaurant Rhyschänzli rasch einen prominenten Platz in der Basler Gastronomie-Szene ein. Heute betreiben wir acht erfolgreiche Restaurant-Betriebe in Basel und in La Chaux-de-Fonds.

### **Was wir dir bieten**

Dich erwartet ein junges, dynamisches Team und eine herzliche, familiäre Teamatmosphäre. Eine flache Hierarchie und Selbstbestimmtheit erlauben es dir, deine Persönlichkeit zu entfalten und dich auszuleben.

Durch regelmässige Teamevents und Schulungen kannst du dir neue Skills aneignen und den Zusammenhalt über die Betriebsgrenzen hinaus leben.

Zudem profitierst du vom Rhyschänzli Rabatt in allen Betrieben der Gruppe und von vielfältigen Vergünstigungen bei unseren Partnern.

### **Was du mitbringst**

Du weist mehrjährige Erfahrungen als Restaurantfachmann/-frau oder eine ähnlichen Position sowie ein fundiertes fachliches Know How vor.

Deine lösungsorientierte und initiative Art lässt dich Verantwortung für deine Arbeit sowie die von deinen Teamkollegen übernehmen. Du organisierst dich vorausschauend und meisterst jegliche Herausforderung mit Zuverlässigkeit und Genauigkeit.

Du bist eine Frohnatur und verbreitest auch in stressigen Situationen positive Stimmung. Dein ausgezeichneter Draht zu Gästen und Teamkollegen verschafft dir eine natürliche Autorität, welche du gekonnt in einen kooperativen Führungsstil integrierst.

Qualität steht gleichrangig mit Harmonie ganz oben auf deiner Prioritätenliste.

### **Dein Aufgabengebiet**

- Koordination und Organisation der Tagesstruktur
- Führung des Teams und Erstellung der Einsatzplanung
- Sicherstellung eines reibungslosen Serviceablaufes und Aufrechterhaltung des Qualitätsstandard
- Bestell- und Mailwesen
- Tages- und Monatsabschlüsse
- Mitarbeit bei der Inhaltserstellung für die verschiedenen Social Media Kanäle
- Instandhaltung der Räumlichkeiten, deren Einrichtungen und Geräte
- Aufrechterhaltung 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 unsere Chantal per [jobs@rhyschaenzli.ch](mailto:jobs@rhyschaenzli.ch)