

UNION DINER

Für das Union Diner Steinenvorstadt suchen wir per Sommer 2023 eine:n:

Betriebsleiter:in (w/m/d) 100 %

Wie wir sind

Wir im Union Diner bieten unseren Kund:innen beste Burger-Qualität in einer klassisch amerikanischen Diner Atmosphäre inspiriert von Tom Dixon. Wir sind ein Ort mit Charme, Lässigkeit und Sinn für den unkomplizierten Genuss. Gewappnet mit Kompetenz, Authentizität und einem grossen Lächeln im Gesicht, heissen wir unsere Gäste 365 Tage im Jahr mit durchgehend geöffneter Küche willkommen. Burger, Sides und Bier, zum Geniessen vor Ort in der Selbstbedienung oder als Take-Away, stehen bei uns im Vordergrund. Ohne Chichi, dafür mit viel Selbstgemachtem, von unseren Saucen, veganen Patties bis hin zu Kimchi. Lokal, frisch, saisonal und ohne Zusatzstoffe.

Wo wir sind

Das Duett: Unsere beiden Betriebe sind seit 2014/2019 erfolgreich in Basel in der Steinenvorstadt und im Meret Oppenheim-Hochhaus Gundeli situiert.

Seit 2021 im Quartett: Das Union Diner Stauffacher befindet sich in der berühmten alten Tramstation von Hermann Herter an der Ecke der Sihlbrücke. Das Union Diner Bellevue befindet sich am Zürcher Sechseläutenplatz und ist somit nur wenige Gehminuten vom See und der Zürcher Altstadt entfernt.

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 Rabatten 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.

Deine Aufgaben

- Koordination und Organisation der Tagesstruktur
- Führung des Teams und Erstellung der Einsatzplanung
- Sicherstellung eines reibungslosen Serviceablaufes und Aufrechterhaltung des Qualitätsstandards
- Bestell- und Mailwesen
- Tages- und Monatsabschlüsse
- Mitarbeit bei der Inhaltserstellung für die verschiedenen Social Media Kanäle
- Instandhaltung der Räumlichkeiten, deren Einrichtungen und Geräte
- Umsetzen des hauseigenen HACCP- sowie des Schutzkonzeptes
- Einhaltung des Budgets und der vorgegebenen Kennzahlen

Wie du uns erreichst

Möchtest auch du Teil der Union Diner Familie sein? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung an: jobs@uniondiner.ch zuhänden von Chantal Gasser.