

Operativer Leiter/in (m/w/d) 100%

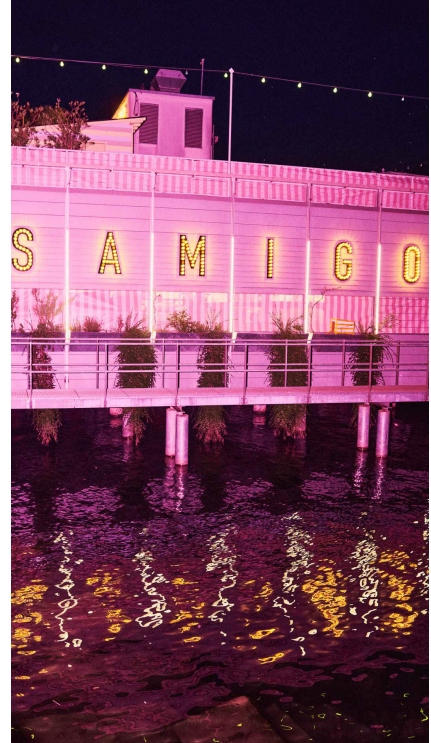
Mr. Samigo and Family stehen für die Schaffung einzigartiger Räume und Erlebnisse – eine Kombination aus unverwechselbarem Stil, kreativer Extravaganz und innovativer Inszenierung. In den Bereichen Gastronomie und Entertainment kreieren wir Erlebniswelten, die Emotionen wecken, überraschen und inspirieren.

Was einst mit intimen Lokalen für Freunde und dem geliebten Palestine Grill begann, hat sich zu einem Massstab für visionäre Restaurantkonzepte entwickelt. Unsere Special Events für internationale Partner zählen zu den angesagtesten Veranstaltungen des Landes. Im Mittelpunkt steht dabei unser #FAMILYBUSINESS, das Gästen und Partnern eine familiäre, authentische Atmosphäre bietet. Unsere Gäste werden zu Stammkunden – und schließlich zu „Friends of the House“.

Zu Mr. Samigo and Family gehören die Restaurants Palestine Grill mit Foodtruck, Samigo Amusement und Restaurant les halles. Darüber hinaus veranstalten wir jährlich zahlreiche Traveling Restaurants & Clubs, die an wechselnden Orten für einzigartige Erlebnisse sorgen.

Per sofort suchen wir eine/n qualifizierte/n

Operativen Leiter/in (w/m/d) 100%



MR·SAMIGO
★★ AND FAMILY ★★

Operativer Leiter/in (m/w/d) 100%

Deine Aufgaben:

- Verantwortung für die betriebliche und strategische Führung mehrerer Gastronomiebetriebe
- Umsetzung der Unternehmensstrategie und Sicherstellung der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften
- Definition und Kontrolle von betrieblichen Zielen, Jahresbudgets sowie wirtschaftlicher Kennzahlen
- Repräsentation der Betriebe nach innen und aussen sowie Pflege von Lieferanten- und Partnerbeziehungen
- Sicherstellung effizienter betrieblicher Abläufe, Personalplanung und Organisationsstrukturen
- Qualitätsmanagement in den Bereichen Speisen, Service und Kundenzufriedenheit
- Förderung, Schulung und Weiterentwicklung von Mitarbeitenden
- Verantwortung für den technischen Unterhalt der Betriebe und Investitionsplanung

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie mit betriebswirtschaftlicher Weiterbildung
- Mehrjährige Erfahrung in einer leitenden Position innerhalb der Gastronomie
- Unternehmerisches Denken und Erfahrung in Budgetplanung und -kontrolle
- Fundierte Kenntnisse der relevanten gesetzlichen Bestimmungen (L-GAV, Lebensmittelgesetz, etc.)
- Führungskompetenz, Kommunikationsstärke und Teamgeist
- Hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Organisationsstärke sowie eine strukturierte und zielorientierte Arbeitsweise mit hoher Eigenverantwortung und der Bereitschaft, auch an Wochenenden zu arbeiten
- Belastbarkeit, Flexibilität und Teamfähigkeit
- Gute Kenntnisse in MS Office sowie betriebswirtschaftlichen Tools
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift sowie ausgeprägte Kommunikations- und Führungsfähigkeiten; weitere Sprachen von Vorteil.
- Wohnhaft in Zürich und Umgebung

Deine Benefits:

- Eine spannende, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Position mit Gestaltungsfreiraum und hoher Eigenverantwortung
- Ein dynamisches, professionelles und wachstumsorientiertes Arbeitsumfeld mit einem motivierten Team
- Attraktive Vergütung, Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen
- Flache Hierarchien, kurze Entscheidungswege und eine offene Kommunikation
- Grosszügiger Mitarbeiterrabatt auf Konsumationen innerhalb des Betriebs sowie in allen zugehörigen Restaurants
- Aussergewöhnliche Mitarbeiter-Events
- Interne und externe Weiterbildungsangebote zur fachlichen und persönlichen Entwicklung
- Eine Unternehmenskultur, die auf Vertrauen, Wertschätzung und langfristige Zusammenarbeit setzt

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und relevanten Unterlagen an: bt@samigo.ch

Samigo GmbH
Bintylly Traore
Brauerstrasse 4
8004 Zurich

MR·SAMIGO
★★ AND FAMILY ★★