

In der denkmalgeschützten, ehemaligen Abfüllerei der Löwengarten Brauerei ist ein stilvolles Restaurant für Jung und Alt entstanden. 80 Sitzplätze und ein gemütlicher Biergarten laden zum Geniessen ein. Für Anlässe der besonderen Art stehen unseren Gästen ein prachtvoller Saal, eine exklusive Dachterrasse sowie ein geschichtsträchtiger Gewölbekeller zur Verfügung. Das Restaurant liegt im Herzen des Löwengarten-Quartiers Rorschach, unweit vom Autobahnanschluss A1 und ist aufgrund der eigenen Bushaltestelle bestens mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar.

Du brennst für echte Gastfreundschaft, führst Teams mit Klarheit und Herz und behältst auch in lebhaften Servicezeiten den Überblick? Dann übernimm die operative Leitung unseres Restaurants Löwengarten und präge zusammen mit Küche und Team das Gästelerlebnis – im à-la-carte-Service wie auch bei Veranstaltungen.

Leiter:in Restaurant Löwengarten 100%

In dieser Schlüsselrolle trägst du die Gesamtverantwortung für einen reibungslosen Tagesbetrieb und bist während der Servicezeiten aktiv im Geschehen. Du stellst unsere Service-, Qualitäts- und Hygienestandards konsequent sicher und übernimmst ein professionelles Beschwerdemanagement. Zudem führst, planst und entwickelst du das Service-Team (u. a. Dienstplanung, Ferien/Absenzen, Mitarbeitergespräche sowie Onboarding) und sorgst für eine enge, effiziente Zusammenarbeit zwischen Service, Küche und den internen Schnittstellen. Im administrativen Tagesgeschäft verantwortest du Reservationen, die Pflege von Kassen- und Systemdaten sowie Korrespondenz und Dokumentation. Du betreust das Bestellwesen im Servicebereich, pflegst die Lieferantenbeziehungen und wirkst bei der Mitgestaltung sowie der laufenden Pflege der Wein- und Getränkekarte mit. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Planung und Umsetzung von Events – von der Beratung und Offertstellung über die Durchführung bis zur Nachbearbeitung. Abgerundet wird dein Aufgabenbereich durch die Mitwirkung bei Marketing und Kommunikation (Social Media, Website, Aktionen), die Pflege der Gästekartei (CRM) sowie die Mitgestaltung von Ambiente, Dekoration und saisonalen Konzepten. Unterstützt wirst du von deinem motivierten und begeisterten Führungs- und Mitarbeiter:innteam.

Neben deiner abgeschlossenen Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie und mehreren Jahren Führungserfahrung im Service bringst du folgendes mit:

- Ausgeprägte Gastgebermentalität, Kommunikationsstärke und ein sicheres Auftreten
- Organisationstalent und betriebswirtschaftliches Grundverständnis (Warenfluss, Inventur, Kennzahlen)
- Belastbarkeit, Entscheidungsfreude und ein hoher Qualitätsanspruch
- Sehr gutes Deutsch, Englisch von Vorteil
- Affinität zu digitalen Tools (Kasse/Reservation/MS Office); Social Media/Website-Pflege von Vorteil
- Flexibilität für Einsätze am Abend sowie an Wochenenden/Feiertagen

Dich erwartet eine verantwortungsvolle Führungsrolle mit viel Gestaltungsspielraum, ein eingespieltes Team sowie kurze Entscheidungswege. Wir bieten dir einen abwechslungsreichen Betrieb mit à-la-carte-Service,



LÖWENGARTEN

RESTAURANT · BAR · EVENTS

Events und Banketten – ergänzt durch attraktive Anstellungsbedingungen und Entwicklungsmöglichkeiten
Dein Arbeitsplatz ist ein Ort, an dem Gastfreundschaft im Alltag gelebt wird.

Wir freuen uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche du mit Foto bitte ausschliesslich per Mail an folgende Adresse sendest:

bewerbung@uze.ch

Uze AG / Restaurant Löwengarten
Barbara Klocker Grämiger
Leiterin Human Resources
Sonnenhügelstrasse 8
9240 Uzwil