

Die TIAN Unternehmensgruppe entstand aus der ursprünglichen Vision einen Ort für hochwertiges vegetarisches Essen zu schaffen. Unter der kulinarischen Leitung von Paul Ivic' avancierte dieser Ort inmitten der Wiener Innenstadt zu Österreichs erstem und einzigem vegetarischem Sternerrestaurant und zählt mittlerweile weltweit zu den fünf besten seiner Branche.

Mit zwei weiteren Standorten – TIAN München und TIAN Bistro Wien – setzt die TIAN Gruppe ihren Erfolgskurs fort.

Mit seinem engagierten Team stellt das TIAN tagtäglich unter Beweis, dass ein Fokus auf regionale, biologische Produkte und soziale Verantwortung kein Widerspruch zu innovativer, kosmopolitischer Kulinarik auf höchstem Niveau sind. In allen Betrieben wird auf Basis der Philosophie und Werte gearbeitet: Von der Wurzel bis zum Blatt.

Für unser TIAN Bistro mit Sitz am trendigen Spittelberg in Wien suchen wir zur Verstärkung eine:

STELLVERTRETENDE RESTAURANT LEITUNG (M/D/W)

Vollzeit 45 Std. p.w.

In dieser Rolle bist du verantwortlich für...

einen effizienten und professionellen operativen Ablauf im Service in enger Zusammenarbeit mit der Restaurant Leitung.

- Schaffen von unvergesslichen Momenten für unsere Gäste – professioneller und reibungsloser Ablauf und Service von der Terminreservierung bis zur Verabschiedung
- Vertretung Restaurant Leitung in Abwesenheit
- Mitwirkung bei der Erreichung der Unternehmensziele, wie Umsatz, Kundenzufriedenheit, Auslastung
- in Vertretung der Restaurant Leitung Führung des Service-Teams
 - Führen von regelmäßigen Teammeetings
 - Personaleinsatzplanung
 - Einschulung und Onboarding neuer Mitarbeiter
- Unterstützung in administrativen und organisatorischen Belangen
- Mitwirkung bei der Implementierung der unternehmensinternen Vorgaben, Richtlinien und Standards
- sorgsamer Umgang mit unseren Produkten und Inventar
- Regelmäßige Durchführung der Inventuren

Welche Erfahrungen & Kompetenzen solltest du mitbringen?

- Erfolgreicher Abschluss einer Hotel- bzw. Tourismusschule oder Ausbildung als Hotel- oder Restaurantfachkraft
- 3 - 4 Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Führungsposition, vorzugsweise in der gehobenen Gastronomie bzw. Hotellerie
- exzellente Produktkenntnisse
- betriebswirtschaftliches Grundverständnis, unternehmerisches Denken
- Ausgesprochene Leistungsbereitschaft und einen hohen Qualitätsanspruch
- Organisationstalent
- Hohe kommunikative und soziale Kompetenz
- Identifikation mit unseren Unternehmenswerten und unserer Unternehmensphilosophie

Was können wir dir anbieten?

- Tätigkeit in einem inspirierenden Unternehmen mit zukunftsweisendem Gastronomiekonzept
- Unterstützung bei deiner individuellen Entwicklung und Weiterentwicklung deiner Fachkompetenz und Talente
- interessante Karrieremöglichkeiten im Rahmen unseres Unternehmens sowie der gesamten Unternehmensgruppe an
- Wir sind stolz ein außergewöhnliches, hochmotiviertes und talentiertes Team zu haben, dass unsere Leidenschaft für vegetarische, pflanzliche und gesunde Ernährung mit uns teilt und gemeinsam bemüht ist, unseren Gästen unvergessliche Momente zu bereiten

Darüber hinaus runden folgende Services unser Angebot ab:

- 5-Tage Woche
- Marktkonforme Entlohnung
- Sehr gutes ausgewogenes Mitarbeiteressen
- Übernahme der Kosten für Jahreskarte der Wiener Linien

Für diese Stelle bieten wir ein monatliches Gehalt ab 2.300 Brutto (Basis Vollzeit) an. Die Bereitschaft zur Überzahlung des KV je nach Erfahrung und Qualifikation besteht.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung mit dem Stichwort „TIAN Bistro / Stv. Leitung Restaurant“!

Kontaktdaten:

TIAN Betriebs GmbH

ein Unternehmen der

Planet Food Print

Mag. Alexandra LEON

Human Resource Manager

e-mail: bewerbung@planetfoodprint.com