



Das **Restaurant Limmathof** im pulsierenden Zürcher Kreis 5, in der Nähe der Markthalle und des Viadukts, ist bekannt für seine Vorreiterrolle in der Arbeitsintegration von Menschen mit Beeinträchtigungen. Hier erlebst du moderne regionale Küche, zubereitet mit frischen saisonalen Produkten. Das gemütliche Restaurant bietet Platz für bis zu 45 Gäste, während unsere grüne Terrasse im Sommer mit rund 45 Sitzplätzen zum Verweilen einlädt. Auch für private Feiern oder Firmenevents ist der Limmathof die perfekte Kulisse mitten in der Stadt Zürich.

Das **Restaurant Limmathof** gehört zur Stiftung Arbeitskette und ist ein **Integrationsbetrieb**. Die Stiftung betreibt seit 1994 Gastronomiebetriebe in Zürich und Schlieren. Als operative Stiftung mit rund 100 Fachpersonen engagieren wir uns für die **soziale und berufliche Integration von Lernenden und Mitarbeitenden mit einer Leistungsbeeinträchtigung** und bieten rund 165 leistungsangepasste Ausbildungs- und Arbeitsplätze an.

Für das **Restaurant Limmathof** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsleiter:in 100%

Deine Aufgaben

- Führung und Organisation des Betriebes nach unternehmerischen und agogischen Kriterien
- Planung, Führung, Förderung des Teams und der leistungsbeeinträchtigten Mitarbeitenden
- Gesamtverantwortung für die Akquisition, Planung, Organisation und Durchführung von Events (Hochzeiten, Businessanlässe, Familienfeiern etc.)
- Entwicklung und Implementierung neuer Angebote und Promotionen
- Sicherstellung des Serviceablaufs inkl. Mitarbeit an der Front
- Erstellung des Jahresbudgets, dessen Einhaltung sowie die Ergebnisverantwortung
- Erledigung von administrativen Aufgaben in den Bereichen Einkauf, Buchhaltung, HR, Integration
- Kontrolle, Einhaltung sowie Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien

Dein Profil

- Du verfügst über eine Grundausbildung als Restaurantfachfrau/-mann, einen Abschluss einer Hotelfachschule oder mehrere Jahre Berufserfahrung im gehobenen à la Carte Service
- Du bist eine charmante, offene Persönlichkeit mit einem ausgeprägten Sinn für Gastfreundschaft, die es meisterhaft versteht, die Leidenschaft für die Gastronomie, unternehmerisches Denken und unseren sozialen Auftrag in harmonischem Einklang zu bringen
- Dank deinem Humor und deiner hohen Sozialkompetenz bringt dich so schnell nichts aus der Ruhe
- Du bist eine starke und empathische Führungskraft (Mentor, Coach) mit ausgewiesener Erfahrung
- Du bist ein Organisationstalent und ein Verkaufsprofi
- Einwandfreier Leumund

Darauf kannst du dich freuen

- Bei uns findest du ein motiviertes Team mit kurzen Entscheidungswegen
- Eine sinnstiftende Arbeitsstelle in welcher du dein Fachwissen an Mitarbeiter:innen weitergeben und diese fördern kannst
- Attraktive Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde sind bei uns selbstverständlich
- Während Weihnachten / Neujahr und an gesetzlichen Feiertagen ist das Restaurant geschlossen
- Damit du dich weiterbilden kannst, sind bei uns 5 Weiterbildungstage inkl. finanzieller Beteiligung vorgesehen
- Ermäßigungen in allen Betrieben der Stiftung Arbeitskette
- Unterstützung in fachlichen und pädagogischen Aufgaben

Und wir freuen uns jetzt auf deine Bewerbung!

Bitte sende uns die vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail - bewerbung@arbeitskette.ch

Einen ersten Eindruck von unserem Restaurant erhältst du unter: www.restaurantlimmathof.ch

