

UNION DINER

Für das **Union Diner Stänzlergasse** in Basel suchen wir per sofort eine*n **Betriebsleiter*in 100%**.

Wie wir sind

Wir im Union Diner bieten unseren Kund*innen beste Burger-Qualität in einem smoothen Diner Ambiente. Wir sind ein Ort mit Charme, Nonchalance und Sinn für den unkomplizierten, selbstbestimmten und gemeinsamen Genuss. Wir sind gewappnet mit Kompetenz, Charme, Herz und einem grossen Lächeln im Gesicht. Authentisch, frisch, dynamisch, wie unsere Produkte, wo jede*r ein Plätzchen findet und sich wohlfühlen darf. So schreiben wir Authentizität und Persönlichkeit auch bei unserem Team gross. Unsere Küche ist durchgehend geöffnet und auch im Self-Service verwöhnen wir unsere Gäste jederzeit mit akkuratem, herzlichem Service. Burger, Sides und Bier 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.

Ab diesem Spätsommer 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 aufgestellte, herzliche Teamatmosphäre, in welcher du dich voll und ganz einbringen darfst. Du profitierst vom Netzwerk und Rabatten innerhalb der Union Diner Familie sowie von Aufstiegs- und Entfaltungsmöglichkeiten.

Was du mitbringst

Du weist mehrjährige Erfahrungen als Restaurantfachmann/-frau sowie ein fundiertes fachliches Know How vor. Deine lösungsorientierte und initiative Art lässt dich Verantwortung für deine Arbeit sowie die von anderen übernehmen. Du organisierst dich vorausschauend und meisterst jegliche Herausforderung mit Zuverlässigkeit und Genauigkeit. Qualität steht gleichrangig mit Harmonie ganz oben auf deiner Prioritätenliste.

Du bist eine Frohnatur und verbreitest auch in stressigen Situationen positive Stimmung. Dein ausgezeichneter Draht zu Gästen und Teamkollegen verschaffen dir eine natürliche Autorität, welche du gekonnt in einen kooperativen Führungsstil integrierst.

Deine Aufgaben

- Koordination und Organisation der Tagesstruktur
- Führung des Teams und Erstellung der Einsatzplanung
- Sicherstellung eines reibungslosen Serviceablaufes und Aufrechterhaltung des Qualitätsstandard
- Bestellwesen und Lagerhaltung
- Tages- und Monatsabschlüsse
- Administrative Arbeiten wie Bearbeitung von Email, Reputations Management und Betreuung Social Media
- Kontrolle der Instandhaltung der Räumlichkeiten, deren Einrichtungen und Geräte
- Aufrechterhaltung 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 Viviane Meyer