

RAMEN MAKOTOYA



Ramen Makotoya hat seine Wurzeln in Osaka und ist mit 60 Filialen eines der führenden Franchise-Unternehmen im Bereich Gastronomie in Japan. Nun wird die erste europäische Filiale mitten im Herzen Wiens eröffnet - die perfekte Adresse für all jene, die auf der Suche nach authentisch japanischen Ramen sind. Der Fokus liegt auf der frischen Zubereitung von kräftigen Qualitätsbrühen vom Rind und Huhn. Zudem rundet eine breite Palette an japanischen Tapas, eine attraktive Business-Lunch-Auswahl sowie unwiderstehliche Desserts das Menü hervorragend ab.

Du liebst die japanische Kultur und schätzt gutes Essen? Du kümmerst dich mit Leib und Seele um deine Gäste? Freundlichkeit und Aufmerksamkeit liegen dir im Blut? Du bleibst auch in Stresssituationen ruhig und professionell? Du suchst etwas längerfristiges und möchtest in einem familiären Team arbeiten? Du sprichst gut Deutsch, Englisch und vielleicht sogar Japanisch? Dann lass uns gemeinsam durchstarten!

Zur Verstärkung unseres Makotoya-Teams suchen wir ab sofort einen erfahrenen

Stv. Serviceleiter (m/w/d): Vollzeit 40h

Als stellvertretender Serviceleiter bist du während dessen Abwesenheit, für alle Angelegenheiten im Service verantwortlich. Du bist für den reibungslosen Ablauf im Service verantwortlich und garantierst eine effiziente Zusammenarbeit aller Serviceposten.

Du bringst folgendes mit...

- Abgeschlossene Ausbildung als Restaurantfachmann/frau
- Mindestens 3-jährige Berufserfahrungen in vergleichbarer Position
- Führungsqualitäten und Organisationstalent
- Hohe Leistungsbereitschaft und Flexibilität
- Hohe Gäste- und Serviceorientierung
- Gepflegtes Äußeres und ausgezeichnete Umgangsformen
- Erfahrungen mit Wein- und Spirituosenkenntnisse

Zu deinen Aufgaben zählen...

- Vertretung/Unterstützung des Restaurantmanagers in allen Belangen inkl. laufendem Reporting
- Koordination und Führung des Serviceteams
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs im gesamten Lokal
- Laufende Umsetzung und Optimierung der Qualitätsstandards
- Verantwortung sowie Bedienung des Kassensystems
- Herzliche & professionelle Betreuung unserer Gäste (Empfang, Beratung, Bewirtung)
- Planung und Organisation von Veranstaltungen im Makotoya-Séparée
- Durchführung von Bestellungen & Inventuren in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Einhaltung von gesetzlichen Bestimmungen (Arbeitsschutz/Sicherheit, HACCP)

Wir bieten dir...

- Arbeiten in einem jungen, dynamischen & internationalem Team - Familiäre Arbeitsatmosphäre
- Attraktive Aufstiegschancen & Weiterbildungsmöglichkeiten
- Faire Trinkgeldbeteiligung
- Flexible Dienstplangestaltung
- Tägliche, kostenfreie Verpflegung und Getränke
- Betriebsfeiern & Teamevents
- Gehalt laut Kollektivvertrag - Überzahlung je nach Qualifikation!

**Bewirb dich jetzt & werde
Teil der Makotoya-Familie!**