



# Betriebsleiter/in Bergrestaurant Metschstand

Saisonstelle Sommer 2023 (m /w /d)

Die Lenk Bergbahnen wollen mehr als nur eine Bergbahn-Gesellschaft sein, wir bewegen uns Richtung Bergerlebnis-Anbieter. Bei der Umsetzung dieser neuen Firmenstrategie werden eigene Gastronomie- und Hotellerie-Betriebe ein fester Bestandteil unserer Angebote. Für das Bergrestaurant Metschstand suchen wir per 10. Juni 2023 oder nach Vereinbarung, eine vielseitige Persönlichkeit mit Kompetenz, Kreativität und Führungserfahrung.

## Zu Deinen wichtigsten Aufgaben gehören

- Führen des Bergrestaurant Metschstand
- Gesamtverantwortung über die Teams Service
- Einsatzplanung der Servicemitarbeiter
- Verantwortlich für das Erreichen der budgetierten Waren- und Mitarbeiterkosten
- Kommunikation zwischen Gast und Küchenchef
- Verantwortlich für die Kadermeeting
- Durchsetzung der Qualitätsziele und Standards der Lenk Bergbahnen

## Du erfüllst folgende Voraussetzungen

- Gastgeber, Vorbild und Teamplayer aus Leidenschaft
- Abgeschlossene Ausbildung Restaurantfachmann/-frau EFZ
- Ausgeprägte Führungs- und Umsetzungsqualitäten
- Bereit Verantwortung zu übernehmen
- Belastbarkeit, Engagement, Flexibilität und Begeisterung am Beruf

## Wir bieten Dir

- Vorwiegend Tagesarbeitszeiten
- Vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgabengebiet
- Spannendes, lebhaftes und wachsendes Arbeitsumfeld
- Langfristige Perspektiven möglich
- Attraktive Anstellungsbedingungen mit interessanten Nebenleistungen

## Ist Dein Interesse geweckt, willst Du mehr erfahren?

Gerne gibt Dir Daniel Furer, Leiter Gastronomie und Hotellerie, weitere Auskunft, Tel. 079 962 24 73. Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung per E-Mail an

[gastro@lenkbergbahnen.ch](mailto:gastro@lenkbergbahnen.ch)

[lenk-bergbahnen.ch](http://lenk-bergbahnen.ch)

ADELBODEN-LENK  
... DÄNK!