



Auf Juni 2021 oder nach Vereinbarung suchen wir eine Persönlichkeit als

## **Betriebsleiterin und Gastgeberin (m/w) 100 %**

Hereinspaziert. Das Restaurant Franz bringt ein echtes Stück Wien direkt nach Luzern – und das Ganze inklusive Seesicht. Zu geniessen gibt es die fabelhafte und weltbekannte Wiener Küche in der altherwürdigen Halle im Grand Hotel National. Schnitzel, Tafelspitz, Kaiserschmarrn... direkt an der Seepromenade. Wem hierbei nicht gleich der Magen knurrt, der hat mit Verlaub nicht mehr alle Knödel in der Suppe.

Unser Restaurant verbindet die kaiserlichen Spezialitäten der Wiener Küche mit der eleganten Ausstrahlung eines denkmalgeschützten Gebäudes. Das Flair der populären Wiener Köstlichkeiten laden in klassischem Ambiente zum Verweilen und Geniessen ein. Eine gemütliche Atmosphäre herrscht nicht nur zur Mittagszeit; am Nachmittag lassen Mehlspeisen wie Apfelstrudel und das hausgemachte Tortenangebot die Herzen der Feinschmecker höherschlagen. Auch für Apéros mit ausgewählten Snacks ist immer Zeit. Die Abendkarte lässt keine Wünsche offen und erfüllt kaiserliche Gaumenfreuden mit liebevoll angerichteten Speisen. Das Restaurant bietet einen stilvollen Rahmen für die Liebhaber der Wiener Küche und der österreichischen Weine.

### **Aufgaben & Erwartungen**

- Koordination und operative Leitung des Betriebes
- Motivation, Schulung und Führung eines kleinen Kader & des gesamten Restaurant Team
- Optimierung & Weiterentwicklung des Konzepts sowie des Speisenangebots in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Planung und Durchführung saisonaler Aktionen und Bankette
- Österreichischer Hintergrund und / oder ausgeprägtes Wissen über Küche, Land & Wein
- Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Selbständige, pflichtbewusste und positive Gastgebernatur
- Fachkompetenz, Kreativität und Liebe zum Detail
- Grosses Interesse an teamorientierter Arbeit
- Wirtschaftliches Denken und Qualitätsbewusstsein
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse, jede weitere von Vorteil

### **Wir bieten**

Die Chance einen jungen Betrieb mit einem unverwechselbaren Konzept weiterzuentwickeln und eigene Ideen miteinzubringen. Angenehmes Arbeitsklima in einem jungen und dynamischen Team. Zusammenarbeit und Erfahrungsaustausch in einem Netzwerk von verschiedensten gastronomischen Betrieben. Interessante Mitarbeiter-Benefits.

Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung an Pascal Wirz per Mail an [pascal@schatz-ag.ch](mailto:pascal@schatz-ag.ch).