

# PHILIPP NERI

RESTAURANT · BAR · SAAL

Das Restaurant Philipp Neri wurde als «Quartierbeiz mit Saal» im November 2019 neu eröffnet. Es bietet als Restaurant mit einer kleinen Bar täglich Platz für 40-60 Personen. Mit zwei koppelbaren Sälen und zwei Aussenbereichen können zudem Bankette und Gruppenanlässe von zusätzlich 50-120 Gästen durchgeführt werden. Wir verfügen über eine neue moderne Küche und der dazugehörigen Infrastruktur.

Wir möchten unsere Gäste mit einer Kombination aus weltoffener Küche und neuinterpretierten heimischen Speisen begeistern. Dabei legen wir viel Wert auf einen freundlichen und professionellen Service mit einem Schuss Humor.

## **Gastgeber/in 100%**

### **Aufgabenbeschreibung**

Als Gastgeber/in bist Du verantwortlich für den Aufbau des Betriebes und dessen Kostenstruktur. Du arbeitest sowohl operativ wie auch administrativ voll mit. Wir freuen uns über eine herzliche Gastgeberpersönlichkeit, die unsere schöne Quartierbeiz mit Charme und Erfahrung führt. Du bist an der Front tätig und sorgst dafür, dass sich unsere Gäste rundum wohlfühlen. Die Organisations- und Administrationsaufgaben des Restaurantbetriebs obliegen Deiner Verantwortung. Du wirst dabei von einem Delegierten des Verwaltungsrates für operative und administrative Fragen unterstützt und beraten.

### **Anforderungsprofil**

Du bist mit Leidenschaft Gastgeber/in und eine lösungsorientierte Führungspersönlichkeit. Du hast Erfahrung im Führen eines Kleinbetriebes und verfügst über ein Wirtepatent. Du gehst herausfordernde Aufgaben zielstrebig und mit Engagement an und arbeitest gerne aktiv an der Front mit. Du freust dich, gemeinsam mit Deinem Team weiterzukommen, bist gut organisiert und zielstrebig. Du gewährleistest einen reibungslosen Serviceablauf und kümmerst Dich um die Wünsche und Anliegen unserer Gäste. In heiklen Situationen verhältst Du dich ruhig und professionell und unsere Qualitätsstandards hältst Du stets aufrecht. Du sprichst Mundart oder fließend Deutsch, kennst oder kommst gar aus der Region, hast Spass am Umgang mit Menschen und packst gerne mit an.

### **Besonderes**

Du erhältst die einmalige Chance, einen wunderschönen Betrieb mitaufzubauen und zu prägen. Wir bieten Dir eine vielseitige Aufgabe in diesem Betrieb mit einem unverwechselbaren Konzept. Du führst ein kleines und motiviertes Team, das grossen Wert auf ein Miteinander legt. In unserem Netzwerk von verschiedenen gastronomischen Betrieben profitierst du von Erfahrungsaustausch sowie 25% Rabatt in allen Partnerbetrieben.

Wir sind ein junges und motiviertes Team, welches sich riesig auf Dich und die neue Herausforderung freut!

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung an Luca Eichmann (Delegierter des Verwaltungsrates), [luca@brasseriebodu.ch](mailto:luca@brasseriebodu.ch)