



ERLEBNISPARK
SCHLOSS THURN

Lust auf Expansion mit dem Erlebnispark Schloss Thurn? Der Erlebnispark Schloss Thurn bietet seinen Gästen eine Welt voller Abenteuer und Erlebnisse. Wenn Sie bereit sind, die Gastronomie im Erlebnispark Schloss Thurn auf das nächste Level zu bringen und Lust haben, unsere Gäste kulinarisch zu begeistern, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

MANAGER/IN GASTRONOMIE (M/W/D)

Unser Angebot

- Attraktive Vergütung und Zusatzleistungen
- Eine hoch spannende Tätigkeit in einem einzigartigen Familienunternehmen mit regionaler Verankerung
- Möglichkeiten zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung
- Mitarbeit in einem motivierten und kollegialen Team
- Ein unbefristeter und zukunftssicherer Arbeitsplatz mit interessanten und vielseitigen Aufgaben
- Ein familiäres Umfeld, in dem jeder einzelne Mitarbeiter zählt
- Lachende Kinderaugen/Besuchern Freude bereiten und arbeiten in der Natur
- Ein außerordentlich attraktives Angebot an Zusatzleistungen

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung oder Studium im Bereich (System)Gastronomie, Hotel- und Gastronomiemanagement oder eine vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie- oder Freizeitparkbranche, idealerweise mit Leitungsfunktion
- Kenntnisse im Veranstaltungsmanagement sind von Vorteil
- Ausgeprägte Führungsqualitäten, Teamfähigkeit und Durchsetzungsvermögen
- Hohe Dienstleistungsorientierung und Freude am Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- Belastbarkeit und Flexibilität, insbesondere in der Hochsaison und bei Events



Deine Aufgaben

- **Führung und Entwicklung des Gastronomiebereichs:** Verantwortung für den gesamten gastronomischen Betrieb des Erlebnisparks, inklusive Restaurants, Snackstationen und Event-Catering
- **Personalführung:** Leitung eines Teams aus festangestellten und saisonalen Mitarbeitenden, inklusive Schulungen, Einsatzplanung und Motivation
- **Qualitätsmanagement:** Sicherstellung hoher Qualitätsstandards und Einhaltung aller Hygienestandards.
- **Einkauf und Warenmanagement:** Koordination des Einkaufs, Kontrolle der Lagerbestände und Einhaltung des Budgets.
- **Hygiene:** Umsetzung und Überwachung der Hygienevorschriften gemäß den gesetzlichen und internen Anforderungen, regelmäßige Kontrollen und Schulung der Mitarbeiter
- **Veranstaltungen:** Mitwirkung bei der kulinarischen Umsetzung von Veranstaltungen und Parkevents, um Gästen ein außergewöhnliches Erlebnis zu bieten.
- **Gästeservice:** Sicherstellen eines erstklassigen Services und kontinuierliche Optimierung der Gästebetreuung im Gastronomiebereich.

WIR FREUEN UNS,
VON DIR ZU HÖREN

Bitte sende deine vollständigen
Bewerbungsunterlagen als PDF-Datei
an expansion@schloss-thurn.de



Infos per WhatsApp unter: 0178 852 001 0