

*Bewerben Sie  
sich jetzt!*

**Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung**

## RESTAURANT MANAGER/IN 100%

### Ihre Aufgaben

- Verantwortung über 6 Restaurationsbetriebe und Catering
- Einsatzplanung und -kontrolle
- Menüplanung, -gestaltung und -kalkulation
- Neue Produkte mitentwickeln und/oder einführen
- Pflege der Angebots-Bildschirme und -Tafeln
- Einkauf und Sortimentsführung
- Reinigungsplanung und Hygienekontrollen gemäss unserem HACCP-Konzept
- Telefonischer und schriftlicher Kontakt mit Kunden, Lieferanten und internen Stellen
- Personalführung und -schulung im Bereich Küche und Service
- Prozess-Optimierungen

### Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie (Koch)
- Abgeschlossene Hotelfachschule oder betriebswirtschaftliche Weiterbildung
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in ähnlicher Position
- Deutschniveau C1–C2: kompetente Sprachverwendung
- Aufgeschlossene, herzliche und dynamische Gastgeberpersönlichkeit
- Organisationstalent, das gerne mitanpackt
- Eigenverantwortlich, selbstständig und belastbar

### Ihr Engagement lohnt sich

Sie arbeiten bei uns am Hauptsitz in Wangen SZ gemäss unserer Monatsplanung. Dafür bieten wir Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und für die Filialbesuche steht Ihnen ein Fahrzeug zur Verfügung.

### Interessiert?

Dann senden Sie Ihre ausführliche Bewerbung inklusive Foto, Motivationsschreiben und Lohnvorstellung per E-Mail an [personalwesen@bywuest.ch](mailto:personalwesen@bywuest.ch). Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und Ihnen unseren Betrieb vorzustellen.