

ADELHAUS

BIO · RESTAURANT · CAFÉ

Geschäftsführung (m/w/d)

Unser Adelhaus Bio Restaurant und Café ist das nachhaltigste und rein vegetarische Restaurant im Herzen Freiburgs am Adelhauser Platz. Wir leben für regionales, saisonales und biologisches Essen. Wir sind öko-zertifiziert und kochen und backen mit Leidenschaft. Bei uns genießen unsere Gäste ein vielfältiges kaltes und warmes Buffet, Tagesessen sowie feine hausgemachte Kuchen, Desserts und Kaffeespezialitäten. Unser eingespieltes internationales Team in Küche und Service sowie die einmalige Atmosphäre mit begeisterten Gästen sind die Stärken des Adelhauses.

Wir sind Partnerbetrieb der Regionalwert AGBürgeraktiengesellschaft in der Region Freiburg und sind damit in ein starkes Netzwerk eingebunden.

**Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir
eine tatkräftige, motivierte und engagierte Geschäftsführung (m/w/d) zur Verstärkung
unseres Geschäftsführungs-Teams.**

Wir bieten dir:

- einen erfüllenden Arbeitsplatz im Herzen Freiburgs
- ein großartiges Team und begeisterte Gäste
- eine einmalige Karrierechance und einen Ort zur Selbstverwirklichung
- die Freiheit und den Raum für deine Geschäftsentwicklungsideen und
- die Übernahme der Verantwortung für die Leitung eines etablierten Restaurants in einem Geschäftsführungs-Team mit einer begleiteten Einarbeitung
- ein starkes Netzwerk der Regionalwert-Partnerbetriebe mit einem intensiven Erfahrungsaustausch.



Deine Aufgabenschwerpunkte sind :

- Führung der Geschäfte des Adelhauses im zweiköpfigen Geschäftsführungs-Team
- Steuerung und Weiterentwicklung des Unternehmens
- Nachhaltiges Wirtschaften und innovative Ideen für die Zukunft
- Aktive Mitarbeit im Service und/oder Küche
- Gästebetreuung
- Führung, Schulung und Motivation des 15-köpfigen Teams
- Rekrutierung der Mitarbeitenden sowie deren Einsatzplanung
- Lohn- und Gehaltsverhandlungen
- Überblick und Steuerung von Kosten
- Erstellen von Tages- und Monatsabschlüssen
- Einkauf und Lagerbewirtschaftung mit entsprechendem Controlling
- Repräsentation des Restaurants
- Austausch mit der Regionalwert AG und deren Partnerbetrieben

Dein Profil:

- Engagiert, motiviert und begeisternd
- Absolut überzeugt von regionaler, saisonaler und biologischer Küche
- Ausgeglichen, geduldig, freundlich und kompetent
- Organisationstalent und hohe Einsatzbereitschaft
- Verantwortungsbewusstes und serviceorientiertes Handeln
- Absolvent/in einer Hotelfachschule oder ähnlichen Ausbildung
- Berufserfahrung in der Gastronomie
- Fundierte betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Team- und Konfliktfähigkeit

**Wir freuen uns auf deine Bewerbung und stehen dir bei Fragen gerne zur Verfügung.
Bitte richte deine Bewerbung bevorzugt per E-Mail an Dr. Andreas Heck:
heck@regionalwert-ag.de, +49 (0) 7663 914360.**



Regionalwert AG Freiburg

Bruckmatten 6
D-79356 Eichstetten

www.regionalwert-ag.de

Eingetragen beim Amtsgericht Freiburg, HRB 700768 | Unternehmenssitz: 79356 Eichstetten
Vorstand: Dr. Andreas Heck | Vorsitzender des Aufsichtsrats: Johannes Eil-Schnurr

