

## LEWENSLUST: WIR LEBEN GENUSS

Wir sind begeisterte Steakliebhaber, herzliche Genießer, motivierte Teamplayer und leidenschaftlich.

Wir leben und lieben Genuss – Du auch?

Dann werde Teil unseres Teams:  
Für das LewensLust-Restaurant in Hildesheim suchen wir ab sofort

## RESTAURANTLEITUNG /

## RESTAURANTLEITER

M/W/D

VOLLZEIT

### WAS DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH SEIN WIRD

- Du bist verantwortlich für den reibungslosen Tagesablauf des Gesamtbetriebes sowie für die Planung und Durchführung von Events.
- Du übernimmst Verantwortung für Personalführung und Entwicklung unserer Mitarbeiter für den À-la-carte- sowie für den Eventbereich
- Die professionelle sowie wertschätzende Gesprächsführung mit unseren Mitarbeitern zählt zu Deinen Aufgaben
- Du trägst die Verantwortung für alle betriebswirtschaftlichen Kennzahlen sowie die Budgeterreicherung
- Die Einhaltung aller gesetzlichen Anforderungen sowie das saubere Erscheinungsbild unseres LewensLust fällt in Deinen Zuständigkeitsbereich
- Du kommunizierst professionell mit unseren Gästen, Mitarbeitern sowie Vorgesetzten aller Abteilungen unseres Unternehmens als auch mit externen Partnern

### WAS MUSST DU MITBRINGEN?

- Berufserfahrung in vergleichbarer Funktion mit entsprechend ausgeprägtem Organisationstalent
- Gastgeberpersönlichkeit mit allem, was dazu gehört: gastronomisches Grundverständnis, eine kommunikative, sympathische Art, flexibles Organisationstalent, Freude an eigenverantwortlicher Arbeit und die Motivation mit anzupacken
- Freude mit und für Menschen zu arbeiten
- Unternehmerisches Denken und das Talent Mitarbeiter gut zu führen: gutes Verständnis für betriebswirtschaftliche und organisatorische Sachverhalte mit der Bereitschaft zur Verantwortungsübernahme - Ein gutes Zeitmanagement und Deine gute Ausdrucksweise (schriftlich und mündlich) runden Dein professionelles Profil ab



### WER WIR SIND!

Seit 2014 begeistert das LewensLust mit bester Fleischqualität aus den USA, Argentinien und Irland als DAS (Steak)-Restaurant für Liebhaber guter Steaks und anspruchsvoller Küche. Dabei haben wir neben unserem Restaurant noch einen einzigartigen, historischen Saal. Hier finden Events für bis zu 150 Personen statt.

Wir und zwei weitere Gastronomiemarken, werden von der Gastro & Soul GmbH mit mehr als 2.000 Mitarbeitern verwaltet. „LewensLust“ bedeutet Lebensfreude auf afrikaans. Nach diesem Motto leben und arbeiten wir untereinander und mit unseren Gästen.

### WAS WIR DIR BIETEN!

Ein junges, frisch aufstrebendes Unternehmen, in dem man sich wohlfühlt.

Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt, wir leben eine Feedbackkultur, haben ein offenes Ohr für Dich und fördern motivierte Mitarbeiter, die sich durch Engagement, Herz und Leistung auszeichnen. Dabei ist Dir Dein Arbeitsplatz sicher und das Potential groß: zukünftig möchten wir mit weiteren „LewensLust“ expandieren. Damit Du bestmöglich in Deiner neuen Position starten kannst, arbeiten wir Dich individuell und umfangreich ein. Regelmäßig bieten wir Workshops in unserer hausinternen Akademie „Suniversity“ an. Neben den Schulungen und der alltäglichen Arbeit hast Du Gestaltungsmöglichkeiten und kannst gerne eigene Ideen mit einbringen, denn wir freuen uns über Dein Feedback und Dein Engagement!

### Bist Du richtig für den Job? Dann bewirb Dich jetzt!

Bitte sende uns Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen und Deine Gehaltsvorstellung per Post an:

LwL Gastro GmbH  
Kim Neumann  
Frankenstraße 6  
31135 Hildesheim

oder per E-Mail an:

kneumann@lebenslust-hildesheim.de

LewensLust

STEAKS & MORE