

Du liebst die Gastronomie, schätzt den persönlichen Kontakt zu den Gästen und bist motiviert, das **beste Steakhouse der Schweiz** zu führen? An unserem Standort in Zürich, Bellevue erwartet dich ein einzigartiges Arbeitsumfeld sowie die Möglichkeit deine Leidenschaft für Gastfreundschaft & hochwertige Speisen auszuleben.

Wir suchen dich als



Betriebsleiter/in 100%



Das sind wir:

Bei uns im Williams Butchers Table erwartet dich ein eingespieltes und kollegiales Team sowie eine einzigartige und perfekt abgestimmte Symbiose aus Metzgerei und Restaurant, welche du mit Passion an den Gast bringen kannst.

Lerne unser Team kennen und lass dich von uns überzeugen

www.williamsbutcherstable.ch/jobs/

Deine Aufgaben:

- Du übernimmst die operative Leitung des offiziell besten Steakhouses der Schweiz ([Mehr Infos findest du hier](#))
- Kompetente, charmante Bedienung & Betreuung unserer Gäste
- Du stellst einen optimalen Betriebsablauf sicher
- Du bist dafür zuständig die Budgetvorgaben zu erreichen
- Du bist verantwortlich für die Organisation und Einsatzplanung deines Teams (inkl. Arbeitszeitkontrolle)
- Führen und motivieren aller Mitarbeiter
- Du sorgst dafür, dass unsere Gäste eine konstant hochstehende Qualität in allen Bereichen geniessen können
- Organisation von internen Schulungen zur kontinuierlichen Verbesserung
- Verantwortung für Einkauf, Inventar, Umsätze, Tages- und Monatsabschlüsse etc.
- Diverse administrative Tätigkeiten

Dein Profil:

- Abgeschlossene Lehre als Restaurantfachmann/-frau EFZ oder Gastro Ausbildung G1-G3, Abschluss einer Hotelfachschule von Vorteil
- Langjährige Erfahrung in der Führung eines Restaurants
- Flair für Administration und Zahlen sowie gute MS-Office Kenntnisse
- Betriebswirtschaftliche Denk- und Arbeitsweise
- Gewinnende Persönlichkeit, offen und kommunikativ mit Gästen und im Team
- Einsätze abends und samstags sind kein Problem für dich
- Du bist zuverlässig, selbständig und belastbar
- Du verständigst dich fließend in Deutsch & Englisch, jede weitere Sprache von Vorteil
- Leidenschaft für hochwertiges Fleisch, sowie erlesene Weine und Spirituosen

Unsere Benefits:

- Sehr gute Entlohnung
- Ansprechendes Bonusmodell
- Coole Mitarbeitererevents
- Zusätzliche Ferientage ab dem dritten und fünften Dienstjahr
- Attraktive Vergünstigungen bei Einkäufen in der Metzgerei oder Restaurantkonsumationen

Interessiert?

Sende deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an [philipp.oehler @butcherstable.ch](mailto:philipp.oehler@butcherstable.ch) und werde Teil unserer Erfolgsgeschichte!



Officially ranked Best Steakhouse in
Switzerland and Nr 51 in the World 2024



1. Platz Best of Swiss Gastro 2020