

Das jüngste Konzept der Marina Lachen, das **The Steakhouse**, ist ein echtes Erlebnis für Liebhaber von Fleisch und Seafood vom offenen Holzkohlegrill! Das stimmungsvolle Restaurant bietet viele Freiheiten und setzt ausserdem bei allen Produkten auf Top-Qualität und eine unbedenkliche Herkunft. Mit 68 Innen- und 56 Aussenplätzen bietet das moderne Restaurantkonzept eine gemütliche Atmosphäre direkt am Zürichsee.

Für diesen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

STV. RESTAURANTLEITER/IN THE STEAKHOUSE 100%

Du bringst bereits erste Führungserfahrung mit und möchtest diese Kenntnisse erweitern? Dann passt diese Stelle ideal zu dir, denn du unterstützt unseren Restaurantleiter Mathias Streiff mit viel Hingabe für deine Gäste und mit einem geschickten Händchen für das Team. Eine Affinität zu Fleisch, Krustentieren und Wein unterstreichen deine Persönlichkeit, die sogar inmitten dieses erlebnisreichen Restaurants heraussticht. Die Gäste verlassen sich auf deine Herzlichkeit, die Mitarbeitenden auf deine Führungsqualitäten und wir uns auf dein Engagement.

Du bist redegewandt, charmant, stilvoll, lösungsorientiert, fachlich auf hohem Niveau und souverän in hektischen Momenten. Für diese verantwortungsvolle Aufgabe bist du vorzugsweise zwischen 25 und 35 Jahren alt und verfügst über eine solide Aus- und Weiterbildung, ev. mit Hotelfachabschluss. Zudem kannst du dich auf Deutsch und Englisch mit unseren Gästen unterhalten.

An der Marina Lachen erwarten dich eine junge, motivierte Equipe, eine Arbeitsatmosphäre, die Freude bereitet, gute und faire Anstellungsbedingungen, Karrieremöglichkeiten und die schönsten Sonnenuntergänge am Zürichsee.

Wir freuen uns auf deine komplette Bewerbung inklusive Foto an:

Marina Gastro AG
Human Resources
Hafenstrasse 4
CH-8853 Lachen
hr@marinalachen.ch