

STELLENAUSSCHREIBUNG

Bereichsleitung/F&B-Manager BeachMitte Gastronomie (m/w/d)

Das Unternehmen BeachMitte GmbH betreibt die beiden Beachvolleyballanlagen IndoorBeachCenter Berlin und BeachMitte. Dies umfasst die BeachBar Mitte, die CUBE Lodges Berlin Mitte und auch den Hochseilgarten MountMitte. Alle Anlagen bieten den Gästen neben dem sportlichen Angebot auch ein umfangreiches gastronomisches Angebot und sowohl das IndoorBeachCenter Berlin als auch BeachMitte konnten sich als attraktive Eventlocations etablieren.

Für unseren Standort BeachMitte suchen wir ab sofort einen Bereichsleiter Gastronomie / F&B-Manager mit dem wesentlichen Ziel unter Berücksichtigung des **BeachMitte Leitbildes** sowie dem **Projekt Nachhaltige Location 2021** das bestehende Gastronomiekonzept in kooperativer Zusammenarbeit mit den weiteren Bereichsleitern zu entwickeln und BeachMitte als Gastronomie-Standort zu etablieren. Der Bereichsleiter hat in diesem Entwicklungsprozesse die Verantwortung für:

Die Konzeption, die Leitung und die betriebswirtschaftliche Steuerung der verschiedenen F&B Abteilungen von BeachMitte:

- a. der BM Gastronomie & BM Corona Bar (Sommer) / BM Almhütte (Winter)
- b. der Gastronomie im Rahmen von BM Sport-Turnieren und öffentlichen Events

Konkreter stehen dabei folgende Aufgabenbereiche im Vordergrund:

1. Konzeption und Weiterentwicklung

Konzeption und Weiterentwicklung des Gastronomie- und Barbetriebes in Abstimmung mit dem BM Sport- und Eventgeschäft, insbesondere durch

- > die Weiterentwicklung / Einführung einer (Erlebnis-) Gastronomie für den Tagesbetrieb
- > Auswahl und Preisgestaltung der Produkte in den verschiedenen Bereichen
- > Inhouse-Kommunikation und Außendarstellung des Konzeptes an die Kundengruppen sowie ggf. Mitarbeit bei der Weiterentwicklung in folgenden Bereichen:

- Digitalisierung im Gastronomiebereich (z.B. Zahlungsverkehr, Bestellprozesse etc.)
- Konzeption von „Evenformaten“ für private und öffentliche Kundengruppen

2. Prozess- und Qualitätsmanagement

Gewährleistung des reibungslosen täglichen Betriebsablaufes in den F&B Bereichen

- > Weiterentwicklung und Umsetzung von bestehenden Arbeitsprozessen
- > Einführung von bzw. Weiterentwicklung der bestehenden F&B - Qualitätsstandards

3. Personalverantwortung/ -Leitung

Führung und Leitung des Personals auf Basis eines gemeinsamen Führungskonzeptes

- > Personalgespräche / Auswahl der Saisonalen und festen Mitarbeiter / Mitarbeitergespräche
- > Organisation, Dienstplanung und Abrechnung des eingesetzten Personals
- > Durchführung von Schulungen / Einarbeitung/ Einführung Kundenkommunikation
- > Vorbildfunktion für Teamkultur entsprechend des Leitbildes BeachMitte

4. Controlling und Kalkulation

Betriebswirtschaftliche Steuerung in enger Zusammenarbeit mit dem Küchenchef

- > Durchführung von Kalkulationen und Nachkalkulationen im F&B-Bereich
- > Kontrolle der Wareneinsätze und Personalkosten

5. Sonstiges / Weitere Aufgaben

- > Aktive Mitarbeit im operativen Geschäft bei Bedarf (z.B. Events / in der Hochsaison)
- > Dialog mit Gästen und Ansprechpartner für Kunden
- > evtl. Betreuung / Planung und Umsetzung von öffentlichen Sport- und Turnier-Events

Unsere Anforderungen:

- Erfahrungen in der Gastronomie / Systemgastronomie
- Erfahrungen als Führungskraft / Teamleiter, im besten Fall im Rahmen einer wertschätzenden und selbstorganisierten Unternehmenskultur
- Kooperative Arbeitsweise / Teamplayer
- Kreativität, Flexibilität und aktive Gestaltung im Rahmen eines Change-Prozesses der bestehenden Gastronomie
- Zuverlässigkeit, Sorgfalt und Genauigkeit, kompetentes Auftreten
- Kunden- und serviceorientierter Umgang mit Gästen

Wir bieten:

- Vielseitige Aufgaben mit Entwicklungsperspektiven im Gastronomie- und Event-Bereich mit einer langfristigen Ausrichtung der gemeinsamen Zusammenarbeit
- Einen eigenen Verantwortungsbereich, mit Entscheidungs- und Leitungskompetenz
- Die Chance, deinen Arbeitsbereich aktiv mitzugestalten und kurze Entscheidungswege
- Flexible Arbeitszeiten, nach Abstimmung Homeoffice möglich
- Partizipation an dem Change-Prozess im Sinne einer nachhaltigen Unternehmenskultur
- Kooperative Teamarbeit mit flachen Hierarchien
- Ein kommunikatives harmonisches Arbeitsumfeld mit aufgeschlossenen Kollegen
- Nutzung der betriebsinternen Sport- und Wellness-Angebote
- einen Arbeitsplatz in einer „einzigartigen“ Location am Strand in Berlin
- einen Arbeitsplatz mit guter Anbindung im Zentrums Berlins
- Betriebliche Altersvorsorge

Bei Interesse freuen wir uns über eine schriftliche Bewerbung mit Anschreiben, Lebenslauf und Foto. Bitte sende diese Unterlagen per Mail an jobs@beachmitte.de