



Betriebsleiter:in (Vollzeit 35-40h) im céca

WAS WIR MACHEN

Wir sind das céca: als Weinbar und Apéro-Catering mit kleinem Concept-Store bieten wir das Gesamterlebnis rund um's Thema Genuss. In unserer Apéro-Bar verführen wir unseren Gast mit unseren Wein- & Getränkekreationen und passenden Apéro-Speisen zu wahren Genussmomenten. Bei unseren Weinen konzentrieren wir uns auf eine handwerklich hergestellte Auswahl und schaffen leichten Zugang zu ausgesuchten Naturweinen. Unser Store versorgt Euch mit allen schönen Dingen, um perfekte Genussmomente auch zuhause erleben zu können. Für Inhouse-Events oder Veranstaltungen aller Art zaubern wir in unserer Küche ausgefallenes Fingerfood und bieten Apéro-Catering für Unternehmen oder privat. Es geht um Loslassen, Begegnungen und Genießen!

WER DU BIST

Wir suchen Dich! Weil Du motiviert, organisiert und super strukturiert bist. Weil Du eine hohe Affinität für gutes Essen, Weine und die Welt der Kulinarik hast und es liebst, diese Leidenschaft zu teilen. Menschen und Genuss sind genau Dein Ding! Bei uns geht es dir vor allem darum, unseren Gästen von der ersten Sekunde an ein Gefühl der guten Atmosphäre, des Willkommenseins zu vermitteln. Du repräsentierst unsere Werte und unser Lokal, zeigst ein sehr hohes Verantwortungsbewusstsein, arbeitest selbstorganisiert und freust Dich darauf, Dein Team und alle Abläufe so anzuleiten, dass „es einfach richtig gut läuft“! Dazu bist Du besonders stark und charmant in Deiner Kommunikation. Die hohe Qualität und Ästhetik unserer Speisen und Getränke hast Du ebenso im Blick wie wirtschaftliche, kosteneffiziente Strukturen und unseren Personaleinsatz. Ob in unserer Bar oder im Store, Du bist dort, wo unsere Gäste und das Team Dich brauchen. Erste Erfahrungen in der Gastro oder rund ums Thema Weine bringst Du mit.

WAS DU BEI UNS MACHST

- Du übernimmst die Leitung unserer Weinbar und sorgst für den reibungslosen Betrieb des Ladenlokals céca im schönen Sülz-Weyertal
- Du teilst Dir Deine Arbeitszeiten flexibel ein; bist dabei auf jeden Fall 2-3x pro Woche abends als Betriebsleitung und Gesicht des céca vor Ort
- Du managst die Qualität und Abläufe in unserem Ladenlokal inkl. geschlossener Gesellschaften stringent und souverän
- Einkauf und Lieferantenbeziehungen überblickst Du gemeinsam mit Deiner Stellvertretung
- Du leitest das Team vor Ort, übernimmst Personalverantwortung für Aushilfen und evtl. weitere Teilzeit-Angestellte
- Du übernimmst die Verantwortung für Schichtpläne und Einteilung der Mitarbeiter:innen
- Die Einarbeitung neuer Kolleg:innen stellst Du sicher und bist selbst das beste Vorbild
- Die tägliche Abrechnung sowie Gewährleistung eines wirtschaftlichen Abendbetriebes liegen in Deiner Verantwortung
- Deine Kommunikation mit Team und Gästen ist wertschätzend, klar und sicher

Was wir Dir bieten:

Wir bieten dir eine verantwortungsvolle Position mit echtem Raum für Deine Mitgestaltung in unserer schönen Wein- und Apérobar. Du arbeitest in einem ausnahmslos angenehmen Team mit sehr gutem Zusammenhalt – das Ganze flexibel in Deinem Management-Stil mit Möglichkeit zum regelmäßigen Home Office. Darüber hinaus erhältst Du bei uns die Chance, Dir auch als (Quer)Einsteiger:in Deine Rolle zu erarbeiten. Und das Beste: nach zwei Jahren bestehender, erfolgreicher Tätigkeit kannst Du Deine Sommelier/ère-Ausbildung über uns machen!

Kurzum, Du hast die Chance auf:

- Ein ausgefallenes, charmantes Barkonzept
- Home-Office
- Mega Team und gute Stimmung
- Angenehme Arbeitszeiten in der Gastronomie (garantiert 2 freie Tage)
- Festgehalt + umsatzbasierte, monatliche Provision + Trinkgeld
- Bezahlte berufsbegleitende Weiterbildung zur/m Sommelier/ère nach 2 Jahren