

## **Brennst du für Gastronomie und Führung?**

Werde Regionalleiter:in und gestalte die Zukunft unserer Restaurants in der Region Zürich mit! Du liebst es, Teams zu motivieren, Prozesse zu optimieren und ergebnisorientiert zu arbeiten? Dann bist du bei uns genau richtig! Als Regionalleiter:in betreust du fünf unserer dynamischen Restaurants und übernimmst eine Schlüsselrolle im Wachstum und Erfolg unserer Marken. In dieser verantwortungsvollen Position agierst du als Coach, Mentor und Führungskraft für unsere Restaurantleiter:innen – mit deinem Wissen und deiner Leidenschaft entwickelst du unsere Mitarbeiter:innen zu exzellenten Führungspersönlichkeiten.

### **Deine Aufgaben:**

- Führe mit Leidenschaft: Du übernimmst die eigenverantwortliche Führung und Kontrolle der Restaurants, sorgst für höchste Qualitätsstandards und entwickelst dein Team stetig weiter.
- Setze Ziele und erziele Ergebnisse: Du bist verantwortlich für Umsatz, Budget und die Einhaltung der Kostenkontrolle – dabei behältst du stets den Überblick und triffst fundierte Entscheidungen.
- Sei der direkte Ansprechpartner: Du betreust und unterstützt deine Restaurantleiter:innen und bist deren Coach und Mentor – für eine zielgerichtete und nachhaltige Weiterentwicklung.
- Perfektioniere den Betrieb: Du gewährleistest höchste Standards in den Bereichen Hygiene, Service und Küche und sorgst für reibungslose administrative Abläufe.
- Gestalte das Erscheinungsbild: Du kümmerst dich um das Erscheinungsbild der Restaurants und stehst bei der Angebotsplanung sowie der Verkaufsförderung aktiv zur Seite.
- Lerne und wachse: Organisiere Schulungen und entwickle unsere Mitarbeiter:innen und Führungskräfte weiter – du bist der Schlüssel zur Weiterentwicklung unseres Teams.
- Verantwortete spannende Projekte: Plane und realisiere Events und Aktionen, die unsere Gäste begeistern und den Erfolg der Restaurants weiter steigern.

### **Dein Profil:**

- Du hast eine selbständige und strukturierte Arbeitsweise und behältst auch in stressigen Situationen einen klaren Kopf.
- Mit deinem souveränen Auftreten und Durchsetzungsvermögen weisst du genau, wie du deine Teams motivierst und für dich gewinnst.
- Kommunikation ist deine Stärke – du förderst Teamarbeit und schaffst eine positive Atmosphäre.
- Du denkst unternehmerisch und kostenbewusst, aber verlierst nie das grosse Ganze aus den Augen.
- Du bist ein Organisationsprofi mit Flexibilität und einem Auge für Details.
- Du bringst Führungserfahrung und hohe Sozialkompetenz mit, um Teams zu entwickeln und zu motivieren.
- Du hast einen Abschluss einer Höheren Fachschule oder eine vergleichbare Qualifikation.
- Du wohnst in der Region Zürich und besitzt einen Führerausweis der Kategorie B.

### **Wir bieten dir:**

- Umfassende Einarbeitung und gezielte On-the-Job-Schulungen, damit du bestens für deine Aufgabe gerüstet bist.
- Vielfältige Aufgaben und die Möglichkeit, als „Unternehmer im Unternehmen“ zu agieren – du trägst massgeblich zum Erfolg bei!
- Ein dynamisches, junges Team, das gemeinsam an einem Strang zieht.
- Attraktives Gehalt mit leistungsbezogenen Bonuszahlungen – bei Zielerreichung winken tolle Prämien!
- Geschäftsfahrzeug zur privaten Nutzung, damit du immer mobil bleibst.
- Karrierechancen und Entwicklungsmöglichkeiten in einem expandierenden Unternehmen.

Worauf wartest du noch? Verstärke unser Team und werde Teil einer wachsenden  
Gastronomiemarke, die für Qualität, Innovation und exzellenten Service steht!

Der Stellenantritt ist nach Vereinbarung möglich. Wir freuen uns auf deine vollständige Bewerbung.

**Dine &Drink GmbH**

St.Gallerstrasse 68

9325 Roggwil

Mirco Held, Leiter Gastronomie

[held@dineanddrink.ch](mailto:held@dineanddrink.ch)

Enrico Himmelberger, Inhaber

[himmelberger@dineanddrink.ch](mailto:himmelberger@dineanddrink.ch)