

F&B ASSISTANT / COST-CONTROLLER (m/w) (ZENTR. F&B MANAGEMENT)

Die Mission von Rauschenberger ist es, den Gästen „wirklich große Momente“ zu bieten. Mit Hingabe und außergewöhnlichen Mitarbeitern gelingt uns dies regelmäßig und wir sind dadurch zu einem führenden nationalen Anbieter mit 250 Mitarbeitern, davon 60 Auszubildende, geworden.

BEGEISTERUNG ist das Zauberwort für unseren Erfolg!

Rauschenberger Gastronomie wurde 1982 gegründet und gehört zu den führenden Dienstleistern der Branche in Deutschland. Die Gruppe betreibt in Stuttgart drei Restaurants, unter anderem das Cube Restaurant, das Pier 51 Restaurant & Cocktailbar und das Goldberg Restaurant & Winelounge, letzteres ausgezeichnet mit einem Guide Michelin Stern, sowie einen renommierten, bundesweit tätigen Eventcatering-Service.

Die Aufgabe

Mit Hilfe des Warenwirtschaftsprogramms steuern Sie den Wareneinkauf des Eventcaterings und die Lagerhaltung der Produktionsküche. Ebenso haben Sie die Lieferantenvereinbarungen und somit alle Einkaufspreise im F&B für das gesamte Unternehmen im Blick. Korrekte Inventuren, deren Vor- und Nachbereitung erledigen Sie eigenverantwortlich und genau. In enger Zusammenarbeit mit den Kollegen im F&B Management und der Küchenleitung erarbeiten Sie Projekte zur Prozessoptimierung in allen relevanten Bereichen des Unternehmens. Die Ihnen zugewiesenen Verantwortungsbereiche und Standards kontrollieren Sie nach Unternehmensvorgaben gewissenhaft. In Abwesenheit des Lagerleiters übernehmen Sie dessen Aufgaben.

Ihr Profil

Sie haben Ihre Ausbildung in der Gastronomie / Hotellerie erfolgreich abgeschlossen. Sie verfügen über einige Jahre Berufs- und erste Führungserfahrung in den Bereichen Küche oder Service und möchten dieses operative Knowhow nun in Ihre Weiterentwicklung investieren. Erfahrungen im F&B Büro oder einer Hotelfachschule sind gerne gesehen. Zahlen liegen Ihnen und Sie konnten in der Vergangenheit bereits Ihr unternehmerisches Denken einbringen. Sie sind versiert im Umgang mit allen gängigen Office Anwendungen, haben idealerweise Erfahrung mit einem Warenwirtschaftssystem.

Das dürfen Sie erwarten

- Ein spannender Arbeitsplatz in einer Firma, die ständig in Bewegung ist
- Eine faszinierende Mischung aus Kennzahlen, Prozessen und die Welt der Gastronomie

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Rauschenberger Catering & Restaurants GmbH & Co. KG
Schaflandstraße 6
70736 Fellbach
karriere@rauschenberger-gastro.de (Dateigröße max. 3MB)
Internet: www.rauschenberger-catering.de

Kontakt: Frau Isabel Häffner | Telefon 0711 553 40-133



Rauschenberger.
GASTRONOMIE