

Die Krone Sarnen ist ein Viersternhotel mit 59 farbenfrohen Zimmern, Wellnesswelt, Restaurant mit modern-leichter Küche, trendiger Terrasse, dem kultur_events_keller freeheit und Sälen für Seminare und Bankette für bis zu 400 Personen.

Per 1. Februar oder nach Vereinbarung suchen wir einen erfahrenen

Restaurationsleiter m/w/d

Sie haben Ihre berufliche Karriere mit einer Servicelehre begonnen und Ihren Beruf zur Passion gemacht. Zielstrebig haben Sie Ihren Rucksack mit ersten Führungserfahrungen gepackt. Das Wohl der Gäste liegt Ihnen ebenso am Herzen wie die Ausbildung unserer Lernenden und die Weiterbildung unserer routinierter Mitarbeiter. Als begeisterte, dynamische und kommunikative Front-Persönlichkeit (d/e), die Mitarbeitende fördern und begeistern kann, fällt es Ihnen auch leicht selber Hand anzulegen. Als Service Profi haben Sie ein ausgesprochenes Organisations- und Verkaufstalent! Sie führen Ihre Mitarbeitenden in unserem Restaurant, im Seminar- Event- sowie im Bankettbereich mit grossem Elan. Die Qualität liegt Ihnen ebenso am Herzen wie Sie sich für Schweizer Weine, Fruchtbrände und für eine saisonale, regionale Frischküche begeistern können.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Krone Sarnen
Josef Inderbitzin, Direktor
Brünigstrasse 130
6060 Sarnen

041 666 09 09
www.krone-sarnen.ch
j.inderbitzin@krone-sarnen.ch