



Mit Leidenschaft, Sorgfalt und Fachwissen veredeln wir Einsiedler Bergmilch zu hochwertigen Milchprodukten und erstklassigen Käse-Spezialitäten. In unseren Gastrobetrieben, in unserem RegioShop und an Food-Events bringen wir Tradition und Genuss auf den Teller – ehrlich, kreativ und regional verwurzelt. Führungen, Kurse und Erlebnisse machen unser Handwerk und Traditionen erlebbar und schaffen wahre Begegnungen zwischen Menschen, Natur und Kultur.

Zur Leitung unseres Geschäftsbereichs Gastronomie suchen wir dich per sofort oder nach Vereinbarung. Du bist eine motivierte und engagierte Persönlichkeit, die mit uns die Zukunft gestaltet.

## **Leiter Gastronomie und Mitglied der Geschäftsleitung 100% (m/w)**

### **Was du bewegst**

- Strategische und personelle Führung sowie Entwicklung unserer Gastronomie - Teams
- Verantwortung für die Planung und operative Umsetzung von Wachstums- und Massnahmenplänen zur Erreichung von Umsatz- und Rentabilitätszielen in enger Zusammenarbeit mit dem Geschäftsbereich Erlebniswelt inkl. aktivem Controlling und Steuerungsmassnahmen
- Koordination und Zusammenarbeit mit unseren Geschäftsbereichen Produktion (Käserei) und Verkauf.
- Analyse von Markt- und Wettbewerbsentwicklungen sowie Identifikation von Marktpotenzialen, kontinuierliche Produkt- & Dienstleistungsanpassungen sowie Angebotsoptimierungen
- Konzeption und Umsetzung und kontinuierlichen Weiterentwicklung innovativer gastronomischer Erlebnisse, welche den Gästen faszinierende und unvergessliche Momente bieten und das Markenimage des Unternehmens stärken
- Verantwortung für die Angebots- und Umsatzplanung in den einzelnen Restaurantbetrieben
- Mitgestaltung von Kommunikations- und Marketingmassnahmen in Zusammenarbeit mit dem Marketing und dem Geschäftsbereich Erlebniswelt.
- Sicherstellung einer hohen Kundenzufriedenheit und Neukundengewinnung
- Unterstützung bei Jahresgesprächen und Vertragsverhandlungen mit Key Accounts (Tour Operators), Tourismus Institutionen & Verbänden und weiteren Geschäftspartnern
- Wissenstransfer, Schulung und Weiterentwicklung des Gastronomie-Personals
- Ausgezeichnetes Kundenverständnis und bereichsübergreifende Projektumsetzung mit den relevanten Abteilungen
- Operative Mitarbeit in den Restaurantbetrieben

### **Was du mitbringst**

- Ausgeprägte Leidenschaft für Food und Menschen, Empathie und Engagement, Hands-on-Mentalität sowie Belastbarkeit
- Erfahrung in leitenden Gastronomiefunktionen mit nachgewiesener Fähigkeit, Ziele zu erreichen oder zu übertreffen
- Ausgezeichnete Kommunikationsfähigkeit und professionelles Auftreten
- Sehr gute Anwendungskenntnisse in den Office Programmen (Word, Excel, PowerPoint), HS-Soft und Abacus
- Ausgezeichnete schriftliche und mündliche Kommunikationsfähigkeiten, einschliesslich der Fähigkeit, den Mitarbeitenden auf allen Ebenen der Organisation die Strategie Erlebnis & Gastronomie, Konzepte und Ergebnisse zu präsentieren und verinnerlichen
- Sehr gute Schweizerdeutsch-, Deutsch- und Englischkenntnisse, Französischkenntnisse von Vorteil
- Führerausweis Kategorien B und BE

### **Es reizt dich**

mit Ausdauer und Hingabe ein Gespür für unsere Gäste, den Geschäftspartnern sowie dein Team zu entwickeln und damit unser wachsendes Unternehmen entscheidend weiterzubringen.

### **Dann kontaktiere**

Rene Schönbächler, Geschäftsführer unter [personal@milchmanufaktur.ch](mailto:personal@milchmanufaktur.ch)

Milchmanufaktur Einsiedeln AG, Alpstrasse 6, 8840 Einsiedeln +41 55 412 68 83