

# Restaurantleiter\*in

## 80-100%

### LAUCH im Platanenhof

Seit 2021 betreiben wir mit einem jungen Team als Zwischennutzung das Restaurant LAUCH im Herzen des Kleinbasels. Gekocht wird auf hohem Niveau vegetarisch vegan mit ausschliesslich lokalen Produkten, – kreativ und nachhaltig.

Auf Frühling 25 haben wir eine wunderschöne neue Location gefunden, wo wir auf lange Sicht bleiben können. Der LAUCH im Platanenhof wird ein rein pflanzenbasiertes Restaurant an urbaner Lage mit einem der schönsten Gärten der Stadt! Lieber Gemüse als Sterne. Trendig und zeitgemäss, aber auch gemütlich und mit lockerer Atmosphäre.

Abends mehrgängiges veganes Tasting Menü, am Mittag einfache vegane Mittagsküche. Viel Naturwein & auch alkoholfreie Getränkebegleitungen.

Wir suchen eine engagierte, motivierte Gastgeber-Persönlichkeit, die Lust hat den LAUCH im Platanenhof längerfristig mitaufzubauen, zu managen, weiterzuentwickeln und v.a. auch selber an der Front/im Service dabei zu sein.

Beginn der Anstellung nach Vereinbarung, spätestens Mai 25.  
Ev bereits Mitarbeit am aktuellen Standort ab sofort gewünscht.

#### Aufgaben:

- Mithilfe bei Aufbau und Organisation vom neuen Standort
- Leben der Gastgeberpersönlichkeit, Mitarbeit an der Front
- Führen des Serviceteams, Arbeitsplanung und Kontrolle
- Gestaltung des Angebots in Kooperation mit Küchenchef & Direktion
- Kreieren von Drinks & Recherche neuer Weine, Spirituosen etc.
- Schulung und Weiterentwicklung der Mitarbeiter v.a. in Bezug auf Weinkompetenz
- Budgetverantwortung, Wareneinkauf und Kontrolle
- Umsetzung der Marketingmassnahmen und Events
- Lohnwesen und Buchhaltung (Abacus und Indesign Kenntnisse von Vorteil)

#### Das bringst Du mit:

- Gastgeberpersönlichkeit mit Herzblut
- Begeisterung für vegane Küche, Naturwein und Nachhaltigkeit
- Leben des betrieblichen Wertesystems
- Fundierte Ausbildung mit Abschluss einer Hotelfachschule oder Vergleichbares
- Erste Führungserfahrungen und Freude an der Arbeit mit einem jungen Team
- gute Marktkenntnisse, up to date in der Gastroszene
- Offenheit für Neues, Teamfähigkeit, Spontanität, Flexibilität, Belastbarkeit
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse sind zwingend, weitere Sprachen von Vorteil
- Führerschein von Vorteil

[www.lauch-basel.ch](http://www.lauch-basel.ch)

Wir freuen uns auf zeitnahe Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an [info@lauch-basel.ch](mailto:info@lauch-basel.ch) / Weitere Auskünfte über Bettina Larghi, [b.larghi@goldenes-fass.ch](mailto:b.larghi@goldenes-fass.ch) oder Franziska Schenk / Ronja Kösters erreichbar unter [info@lauch-basel.ch](mailto:info@lauch-basel.ch)