

## Restaurant Manager

### Beschreibung

Ein Restaurantmanager gewährleistet einen reibungslosen Restaurantbetrieb. Zu seinen Aufgaben gehören die Schulung und Einstellung von Personal gemäß den Unternehmensrichtlinien. Des Weiteren kommuniziert er mit Gästen zur Klärung von Problemen oder Anliegen und erstellt Dienstpläne.

### Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Koordination der täglichen Abläufe im Gästebereich (Front of House) und Küchenbereich (Back of House) des Restaurants
- Sicherstellung exzellenten Services und Maximierung der Gästezufriedenheit
- Effiziente und präzise Bearbeitung von Gästebeschwerden
- Regelmäßige Überprüfung der Produktqualität und Recherche neuer Lieferanten
- Organisation und Überwachung der Schichten
- Beurteilung der Mitarbeiterleistung und Bereitstellung von Feedback zur Produktivitätssteigerung
- Sicherstellung der Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften
- Pflege des positiven Images des Restaurants und Vorschläge zur Verbesserung
- Kontrolle der Betriebskosten und Identifizierung von Maßnahmen zur Abfallreduzierung
- Erstellung detaillierter Berichte über wöchentliche, monatliche und jährliche Einnahmen und Ausgaben
- Förderung der Marke in der lokalen Gemeinschaft durch Mundpropaganda und Restaurant-Events
- Empfehlung von Maßnahmen zur Erreichung eines breiteren Publikums (z. B. Rabatte und Social-Media-Anzeigen)
- Schulung neuer und bestehender Mitarbeiter in korrekten Kundenservice-Praktiken
- Implementierung von Richtlinien und Protokollen zur Aufrechterhaltung des zukünftigen Restaurantbetriebs

### Arbeitgeber

Luxury Wellness Retreat in Aswan,  
Egypt

### Arbeitspensum

Vollzeit

### Berichtet an

Stellv. Food Beverage Manager  
Food Beverage Manager

### Arbeitsort

Aswan Western Agricultural Road,  
1252031, New Aswan City, Ägypten

### Veröffentlichungsdatum

4. November 2025