



Wir suchen ab Sommer/Herbst 2026 oder nach Vereinbarung eine/n

Serviceleiter/in bzw. F&B Manager/in (80 – 100%)

Du suchst eine neue, spannende Herausforderung in einem etablierten und erfolgreich geführten Feldkircher Gastronomiebetrieb?

Nach 14 Jahren Geschäftsführung und 5 weiteren Jahren in der ausgeschriebenen Position verlässt uns eine wichtige Schlüsselfigur unser Familienunternehmen.

Nach einiger interner Umstrukturierung möchten wir die Stelle nun - etwas angepasst - neu belegen.

Diese Position ist ein wichtiger Baustein für unsere betriebliche Zukunft, denn sie unterstützt die Geschäftsführung in Ihren Aufgaben gleichermaßen wie auch das Serviceteam in den Spitzenzeiten; fungiert dabei als Bindeglied in die Küche und hat einen starken Fokus auf die Warenwirtschaft und ist hauptverantwortlich bei diversen Eventveranstaltungen.

(mehr Details zu den Aufgaben findest Du auf der Rückseite)

Anforderungsprofil:

berufliche Qualifikation:

- ◆ abgeschlossene Ausbildung als Restaurantfachmann/frau oder Gastronomiekaufmann/frau und mehrjährige Erfahrung im Servicebereich oder Serviceleitung
 - ◆ Erfahrung in Personalführung und Umgang mit Mitarbeitern

Persönliche Qualifikation:

- ◆ Unternehmerisches Denken und Verkaufsorientierung
- ◆ menschliche, extrovertierte und unaufdringliche Art
 - ◆ hohe Teamfähigkeit und Leistungsbereitschaft
 - ◆ Verantwortungsbewusstsein, Vertrauenswürdigkeit
- ◆ Verlässlichkeit und Lebensstil, welcher Rücksicht auf die beruflichen Anforderungen nimmt

Optionale Qualifikation:

- ◆ fachliche Zusatzausbildungen z.B. als F&B Manager, Sommelier, Barkeeper, Barista und/oder Lehrlingsausbilder

Deine Vorteile mit uns:

- ◆ interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität
 - ◆ aufgewecktes, junges Team in der Küche sowie im Service
- ◆ 5-Tage Woche mit flexiblen Arbeitszeitmodellen - Sonntag, Montag und Feiertags frei
 - ◆ freie Mitarbeiterspeisen- und Getränke
 - ◆ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- ◆ überdurchschnittliche Bezahlung nach Qualifikation sowie Arbeitsbereitschaft, Trinkgeld
 - ◆ leistungsstarker Betriebs-Laptop, der auch privat genutzt werden kann
 - ◆ StarCard-Benefits



Wir suchen ab Sommer/Herbst 2026 oder nach Vereinbarung eine/n

Serviceleiter/in bzw. F&B Manager/in

Nach Einschulungszeit und Einarbeitungsphase umfasst Dein Aufgabengebiet:

Aufgaben in der Verwaltung:

- ◆ Dienst- und Urlaubsplanung der Servicemitarbeiter; Mitentscheidung bei Mitarbeiterakquise
 - ◆ Bestellungen, Kalkulation und Kontrolle von Getränken, Wein und Spirituosen
 - ◆ Bearbeitung von Reservierungen; Auslastungsoptimierung
 - ◆ Koordination der Vorbestellungen mit der Küche; Erstellung von Menükarten
 - ◆ Mithilfe bei Organisation sowie Vor- und Nachbereitung von Veranstaltungen
 - ◆ Aktive Weiterentwicklung am Erfolgskonzept „Dogana“
 - ◆ regelmäßiger Austausch mit den Abteilungsleitern und der Geschäftsführung

Aufgaben im Service:

- ◆ Gastgeber mit Herz und Kompetenz für unsere vielen Stamm-(Gäste)
- ◆ Management und Mithilfe für einen geordneten Serviceablauf in beiden Lokalen (Stockwerken)
 - ◆ Beratung und professioneller Service von Flaschenweinen
 - ◆ Kontrolle und Fassung von Spirituosen und Weinen (delegierbar)
- ◆ Ggf. Vertretung oder Umplanung von Kollegen bei Urlaub und Krankheit
 - ◆ Mithilfe bei der nachhaltigen Ausbildung der Lehrlinge

Du fühlst dich sofort angesprochen?

... traust dir die Aufgaben zu und möchtest bei uns nachhaltig Karriere machen?

Auf eine aussagekräftige Bewerbung mit Motivationsschreiben und Referenzen sowie ein persönliches Vorstellungsgespräch freuen wir uns schon sehr!

Du fühlst dich NICHT GLEICH angesprochen...

... erkennst aber viele Parallelen mit deinem Profil, und findest Gefallen an unserem Betrieb? Dann kontaktiere uns doch trotzdem – wir freuen uns auf einen persönlichen Austausch mit dir und können gemeinsam neue Ziele, Aufgaben und Arbeitszeitmodelle definieren.

Wir freuen uns über aussagekräftige Bewerbungen an

dogana@dogana.com

Kontaktperson: **Manuel Gallaun**