

Brauerei, Biergarten & Restaurant – das BRLO BRWHOUSE sucht eine/n

F&B Manager (m/w/x)

Direkt am Gleisdreieck hat im Januar 2017 die Berliner Craft Beer Brauerei BRLO unter der kulinarischen Leitung von Ben Pommer das BRLO BRWHOUSE eröffnet.

Hier treffen handwerkliche Biere aus der hauseigenen Brauerei auf ein innovatives Food Konzept. Neben den BRLO Hausbieren werden ausgewählte internationale und lokale Biere ausgeschenkt. Von saisonal kuratierten Bieren bis hin zum Tap Takeover ist die Bar des BRLO BRWHOUSE das neue Zentrum der Berliner Bierkultur.

Seit der Eröffnung ist viel passiert; neben diversen anderen Auszeichnungen sind wir von den Berliner Meisterköchen zum Szenerestaurant 2017 gekürt worden, der FizzzAward hat uns zum besten Bierkonzept des Jahres 2017 ernannt und auch mit dem Gastro Gründerpreis wurden wir im letzten Jahr ausgezeichnet. Darüber hinaus wurden wir als einziges Brauhaus Deutschlands mit Punkten im Gault&Millau erwähnt.

Im Juni 2018 eröffnet das BRLO Chicken & Beer in der Feinschmeckerabteilung des KaDeWes. Hier bieten wir neben unserem Craft Beer ein hochwertiges, aber bodenständiges Foodkonzept an.

Wir suchen dich, um unsere aktuellen Gastronomien noch effizienter zu gestalten, den Grundstein für spannende, zukünftige Projekte zu legen und mit uns zu wachsen.

Werde Teil unserer neuen Gastronomie und komm zur BRLO-Familie!

Verantwortlichkeiten | Aktionsfelder

- Optimierung der Wirtschaftlichkeit bei gleichzeitig hohem Qualitätsanspruch
- Enge Zusammenarbeit mit Küchen-, Bar- und Serviceleitung sowie der Geschäftsführung bei der Kostenkontrolle und Prozessoptimierung inklusive monatlicher Inventur
- Überwachung des Lebensmitteleinkaufs und Wareneinsatzes durch sorgfältige Pflege eines Warenwirtschaftssystems
- Beitrag zur Digitalisierung und Effizienzsteigerung der Gastronomien
- Erstellung von Reportings in Zusammenarbeit mit unserem Controlling
- Ansprechpartner für Dienstleister (Verträge/Kooperationen, Akquise Angebote)
- Kontrolle über korrekten Umgang bzgl. Kassensystem und Geldeinnahmen

Voraussetzungen | Kompetenzfelder

- Abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie oder im betriebswirtschaftlichen Bereich
- Mehrere Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie oder Hotellerie sowie mindestens 3 Jahre Erfahrung als F&B Manager
- Sehr gute Excelkenntnisse, hohe analytische Denkfähigkeit
- Effizientes und effektives Denken und Handeln im wirtschaftlichen und prozessualen Sinne

- Steuerung, Planung und Optimierung von Arbeitsprozessen
- Teamfähigkeit und Vorbildfunktion
- Außerordentlich hohe Belastbarkeit mit stets klarem Kopf und Überblick

Du willst Teil unseres Teams werden? Dann schick uns Deine aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen. Wir freuen uns auf Dich!