

Zum 01.04.2018 oder später suchen wir zur Verstärkung des Teams eine

Restaurantleitung m/w

Das Biohotel Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn mit dem Biorestaurant & Café Saline auf dem Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn bei Creuzburg (www.wilhelmsgluecksbrunn.de) ist ein in absoluter Alleinlage direkt am Werra-Weser-Radweg, Elisabethpilgerpfad und Lutherweg gelegenes zertifiziertes Biohotel (www.biohotels.info), verfügt über 20 Hotelzimmer, sieben Ferienwohnungen, drei Bankettsäle und jeweils 90 Plätze in der Innen- und Außengastronomie. Schwerpunkte des Betriebes sind Tagungen, Klausuren, Familienfeiern und die Ausflugsgastwirtschaft. Das Restaurant & Café Saline wurde 2015, 2016 und auch wieder 2017 als drittes Restaurant Thüringens in den Genussführer des Slow Food e.V. aufgenommen. Auf dem Stiftsgut befinden sich weiterhin ein Landwirtschaftsbetrieb (Bioland) als Integrationsunternehmen mit Käse- und Eismanufaktur und ein Biomarkt mit Vollsortiment.

Ihr Aufgaben in Voll- oder Teilzeit (Minimum 25 Wochenstunden)

- Sicherung eines reibungslosen Ablaufes im Tagesgeschäft des Restaurants und dessen Optimierung unter den Aspekten von Qualität und Wirtschaftlichkeit in enger Zusammenarbeit mit der Leitung
- Organisationstalentiertes Planen und Realisieren des Tagesgeschäftes sowie von Tagungen und Familienfeiern
- Training und Begleitung unserer dual Studierenden (Tourismusmanagement) und Auszubildenden
- Repräsentanz des Biohotels, Restaurants & Cafés und somit Ansprechpartner für Gäste und Geschäftspartner
- Kontrolle des Bestellwesens
- Konstruktive Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung, dem gesamten Team und den anderen Bereichsleitern auf dem Gut

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie (Restaurantfachkraft m/w, Hotelbetriebswirt m/w o. ä.)
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie (ggf. Ausbildereignungszeugnis)
- Bereitschaft und Begeisterung für den Einsatz von 100% Bioprodukten
- Beste Umgangsformen, große Belastbarkeit und Flexibilität, erstklassige Organisations- und Kommunikationsfähigkeit
- Bereitschaft zur Wochenend- und Schichtarbeit, sowie Fort- und Weiterbildungen
- Sicherer Umgang mit MS-Office-Produkten und verschiedener Bestellsoftware

Wir bieten Ihnen eine eigenverantwortliche und abwechslungsreiche Arbeit in einem engagierten Team mit vielen jungen Mitarbeitern bei überdurchschnittlicher Vergütung mit Zulagen. Bei Interesse richten Sie bitte Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an

Biohotel Stiftsgut Wilhelmglücksbrunn
Biorestaurant & Café Saline
SSG Saline Service Gesellschaft mbH
Frithjof Karsten
Wilhelmglücksbrunn 1
99831 Creuzburg

frithjof.karsten@wilhelmsgluecksbrunn.de

www.wilhelmsgluecksbrunn.de

