

Für unsere Erlebnis-Gastronomie suchen wir ab sofort eine(n) Restaurant- & Bankettleiter (m/w/d)!



Die wildromantisch gelegene Burg der Ehrenberger Ritter birgt mit ihrer urwüchsigen Schönheit eine Fülle von Reizen: Der trutzigen Wehrhaftigkeit ihrer hoch aufragenden Türme, der Romantik ihrer malerischen Winkel, dem Zauber ihres allmählichen Erwachens aus dem Dornröschenschlaf können sich weder kleine noch große Burggäste entziehen. Wir folgen dem Gebot ritterlicher Gastfreundschaft und laden Sie ein Teil unseres Teams zu sein.



Die Ehrenburg Betriebs GmbH ist seit über 20 Jahren auf der 850 Jahre alten Burganlage oberhalb von Brodenbach an der Mosel ansässig und bietet seither eine besondere Location für eine Fülle von Veranstaltungen. Von Hochzeiten, Seminaren und Großveranstaltungen für bis zu 800 Personen bis hin zu erlebnispädagogischen Programmen für Schulklassen und Familien bietet die Ehrenburg einen in dieser Art einzigartigen Rahmen. Zudem verfügt die Ehrenburg über insgesamt 13 Hotelzimmer, die ganzjährig buchbar sind.



Ob gut gelaunt, routiniert, unterhaltend, galant, beherzt, charmant oder souverän. Seien Sie wie Sie sind! Denn wir wissen: Menschen wie Sie sind es, die uns lebendig machen. Kommen Sie in ein Team, das ebenso tatkräftig und dynamisch ist wie bunt. Sind Sie ein leidenschaftlicher Gastgeber und wollen unsere Gäste auf eine Reise in kulinarisch-köstliche Welten entführen?

Dann suchen wir Sie ab sofort oder nach Vereinbarung in Vollzeit als

Restaurant- und Bankettleiter/-in (m/w/d)



Ihnen obliegt die Gesamtverantwortung des Restaurants sowie der Hotel-/Bankettleitung, in Absprache mit der Geschäftsführung. Als charmanter Gastgeber (m/w/d) sorgen Sie in erster Linie für glückliche Gäste, den reibungslosen Ablauf des Service und die Mitarbeiterführung. Darüber hinaus stellen Sie die Qualitätsverbesserung und die Einhaltung der Servicestandards sicher. Sie erstellen die Servicepläne für die Mitarbeiter und schulen Ihr Team. Darüber hinaus pflegen Sie unsere Wein-/Getränkekarte. Teamfähigkeit, Flexibilität, Zuverlässigkeit und die Bereitschaft zu Sonn- und Feiertagsdienst sind Einstellungsvoraussetzungen.

Gerne sind wir auch bereit, engagierten Fachkräften eine Teilstelle zu offerieren, die eine Weiterbildung an der Hotelakademie in Koblenz ermöglicht.

Aufgaben:

- Verantwortung für einen aufmerksamen, freundlichen und persönlichen Service, dabei leben Sie Präsenz und haben „den Blick“ für unsere Gäste
- Einhaltung der Qualitätsstandards und Sicherstellung einer reibungslosen und professionellen Durchführung unserer Abläufe
- Aufmerksame, empathische und geschickte Kommunikation mit unseren Gästen und Erfüllung unausgesprochener Wünsche
- Sicherstellung aller hygienischen Vorschriften und HACCP Standards
- Erfüllung des Servicegedanken unseres Hauses
- Aktive Gestaltung, Betreuung und Durchführung von Bankettveranstaltungen
- Fairer und gerechter Führungsstil
- Steigerung der Servicequalitäten in Restaurant und Bankett
- Verantwortung für die Erstellung von Dienst- und Urlaubsplänen



Sie bieten uns:

- eine erfolgreich abgeschlossene Hotel- oder Restaurantfachausbildung
- entsprechende Berufserfahrung als Führungskraft in der Hotelgastronomie
- Sie schauen auch über den Tellerrand hinaus, sind umsichtig und Präsent
- Mobilität (Motorroller, Auto, o.ä.) wegen An- und Abfahrt zur Arbeitsstätte
- selbstständiges, pflicht- und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- Teamgeist, Loyalität, Führungsqualitäten und Vorbildfunktion
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft, Engagement und Zuverlässigkeit
- Fachkenntnisse, Professionalität und Interesse am Beruf
- gastorientiertes Handeln und Denken
- betriebsorientiertes und wirtschaftliches Arbeiten
- ein aufgeschlossenes und freundliches Wesen
- Was Sie aber immer sein sollten: ein guter Gastgeber! Überraschen Sie unsere Gäste, reißen Sie sie mit und bringen Sie sie zum Staunen!



Wir bieten Ihnen:

- ein attraktives Gehalt
- geregelte Arbeitszeiten, 5-Tage-Woche (40 Stunden), kein Schichtdienst
- Freiraum für eigene Innovationen
- Arbeit in einem kreativen und dynamischen Team
- Führung und Weiterentwicklung unseres Teams
- unkompliziertes Betriebsklima, regelmäßige Teamevents
- ein abwechslungsreiches und anspruchsvolles Arbeitsumfeld
- einen verantwortungsvollen und zukunftssicheren Vollzeit Arbeitsplatz
- Personalverpflegung
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Dienstkleidung wird zur Verfügung gestellt und gewaschen
- Mitarbeiterermäßigungen



Die **EHRENBURG** hat als Arbeitgeber viel zu bieten:

Neben einem zukunftssicheren Arbeitsplatz bieten wir Ihnen individuelle Entwicklungsmöglichkeiten. Weitere Vorteile wie Vergünstigte Eintrittspreise für unsere Veranstaltungen auf der Ehrenburg erhalten alle Mitarbeiter.

Arbeiten auf der Ehrenburg. Wir machen die Burg lebendig.

Ehrenburg Betriebs GmbH
z.Hd. Esther Voss
56332 Brodenbach
ev@ehrenburg.de

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit einem kurzen Anschreiben, Lebenslauf, Lichtbild und Ihrem frühestmöglichen Eintrittstermin gerne per Post oder per E-Mail. Beachten Sie bitte, dass wir Ihre Unterlagen grundsätzlich nicht zurücksenden können. Sollten Sie dies dennoch wünschen, bitten wir um einen entsprechenden Hinweis.

Werden Sie Teil des Ehrenburg-Teams – wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Tel. 02605-3077



PHANTASTISCHES ERLEBNIS
Ehrenburg
www.ehrenburg.de