



SCHIFFFAHRT in POTSDAM



Die WEISSE FLOTTE Gastronomie GmbH

bewirtschaftet 8 Fahrgastschiffe mit einer Gesamtkapazität von ca. 1100 Sitzplätzen, eine Zentralküche zur Versorgung der Schifffahrt und das spanisch/ mediterrane Restaurant „El Puerto“ mit 65 Innenplätzen sowie weiteren 120 Plätzen im imposanten Wintergarten bzw. auf der herrlichen Sonnenterrasse mit Blick auf das Stadtschloss, den Lustgarten und auf den Potsdamer Hafen.

Die Spezialitäten des Restaurants sind viele verschiedene Tapasvariationen und Tellergerichte aus dem Mittelmeerraum sowie eine frische saisonale und regionale Küche. Die Schiffe sind auf Rundfahrten rund um Potsdam im Einsatz und werden auch gerne von Firmen und Familien für festliche Anlässe gechartert.

Im Jahr 2016 wurden die umfangreichen Neu- und Umbaumaßnahmen mit der Wiedereröffnung unseres neugestalteten Hafenrestaurants „El Puerto“, das um einen großzügigen Wintergarten erweitert wurde, beendet. Auch die Küche wurde vergrößert, komplett modernisiert und mit neuester Technik ausgestattet.

Ebenfalls neu sind unsere Eisamatrosen. Unter diesem Label haben wir eine eigene Eisproduktion gestartet und verwöhnen unsere Gäste mit leckerem Milcheis aus Biolandmilch, fruchtigen veganen Sorbets und köstlichen Eisbecher-Kreationen.

Damit schaffen wir die Grundlage für neue kulinarische Angebote, sichern unsere Servicequalität und bieten gleichzeitig all unseren Mitarbeitern verbesserte Arbeitsbedingungen und garantieren mehr Festbeschäftigung. Werden auch Sie Teil unseres Teams!

Die SCHIFFFAHRT in POTSDAM – ein Unternehmen mit Zukunft.

Koordinator für Gastronomie & Personal (m/w): Aufgabenschwerpunkte:

Als Koordinator für Gastronomie & Personal (m/w) sind Sie Mitglied des Verwaltungsteams und dem Geschäftsführer direkt unterstellt.

- Rekrutierung von Mitarbeitern, Auszubildenden und Aushilfen sowie Führen von Vorstellungsgesprächen in Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung
- Ansprechpartner und Berater für alle Mitarbeiter, Auszubildenden und Aushilfen
- Betreuung der Auszubildenden in Zusammenarbeit mit den Ausbildern
- Planung, Durchführung und Betreuung von Personalprojekten inkl. Rekrutierungs- und Trainingsveranstaltungen
- Vorbereitende Lohnabrechnung
- Überwachung der Dienstplangestaltung unter Berücksichtigung der gesetzlich vorgegebenen Arbeitszeiten
- Erstellung von Zeugnissen und Arbeitsbestätigungen
- Organisation und Kontrolle von Arbeitsabläufen auf den Schiffen
- die Unterstützung der Geschäftsführung im Bereich Assistenz, Controlling, Steuerung interner Abläufe
- die Durchsetzung und Kontrolle von Hygienestandards
- die allgemeine Bürokommunikation
- die Erstellung sowie Vor- und Nachbereitung von Unterlagen, Themenrecherche und Einholung von Auskünften

- Praktische Unterstützung aller Gastronomiebereiche bei hohem Arbeitsaufkommen
- Vertretung bei Abwesenheit der Geschäftsführung

Voraussetzungen:

Wir wünschen uns einen erfahrenen Allrounder, der den Herausforderungen der Branche mit viel Innovation, Neugier und Aufgeschlossenheit begegnet, aktuelle Trends verfolgt und mutig ist, neue Wege zu gehen.

- abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie/ Hotellerie und/ oder Studium zum Hotelbetriebswirt/in mit mehrjährige Berufserfahrung
- fundierte personal- und betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- positive Ausstrahlung und gewinnende Art im Umgang mit Menschen
- Durchsetzungsvermögen bei gleichzeitiger Diplomatie
- schnelle Auffassungsgabe sowie Ruhe und Überblick auch in stressigen Situationen
- strukturiertes, selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
- hohe Vertrauenswürdigkeit, Diskretion, Loyalität
- gepflegtes Äußeres und sehr gute Umgangsformen
- Überzeugungskraft und Interesse an Mitarbeiterentwicklung
- Führungsqualität, Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Eigeninitiative
- sehr gute Kommunikationsfähigkeit
- Qualitätsbewusstsein und vor allem - Leidenschaft als „Gastgeber“
- sichere MS-Office Kenntnisse sowie fließende Deutsch- und Englischkenntnisse.
- Führerschein mind. Klasse B

Wir bieten:

- Mitarbeit in einem dynamischen und innovativen Unternehmen
- positives und freundliches Betriebsklima in einem motivierten und erfahrenen Team
- selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
- flache Hierarchieebenen
- abwechslungsreiche Tätigkeit
- gute Entwicklungs- und Karrieremöglichkeiten
- attraktive Dienstmöglichkeiten und sozialverträgliche Arbeitszeiten im Jahresdurchschnitt

Unserem gesamten Team haben wir es zu verdanken, dass die Schifffahrt in Potsdam sich in den letzten Jahren so erfolgreich entwickelt hat. Nur mit der Unterstützung unserer Mitarbeiter können wir einen sehr guten Service bieten. Wir freuen uns auf Sie.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an:

Weisse Flotte Gastronomie GmbH
Carsten Schmitt
Lange Brücke 6
14467 Potsdam

eMail: mitarbeiter@schiffahrt-in-potsdam.de

