



Stolper Fährkrug



Unser 350 Jahre altes Wirtshaus „Stolper Fährkrug“ sucht fachmännische Unterstützung!

Unser Wirtshaus mit Terrasse gehört zum Relais & Châteaux Hotel Gutshaus Stolpe und liegt am Ufer des Flusses Peene im wunderschönen Vorpommern.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung, einen motivierten Kollegen/in als Restaurantleiter (m/w/d).

Aufgabenprofil: Operative Führung & Kontrolle des Service-Teams mit aktiver Mitarbeit im Service

Veranstaltungsabsprachen mit Gästen

Führung von Mitarbeitern und Auszubildenden und Dienstplanerstellung

Bestellwesen und Durchführung von monatlichen Inventuren

Kostenbewusster Umgang mit unseren Ressourcen

Weiterentwicklung des Angebotes mit dem Ziel der Umsatzsteigerung

Anforderungsprofil: Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie, sowie Berufserfahrung
Qualitätsbewusstsein und -anspruch, Serviceorientierung, Einsatzbereitschaft und Freude im Umgang mit dem Gast

Sie sind strukturiert, organisiert, denken strategisch und besitzen Kommunikations- und Teamfähigkeit.

Sie verfügen über unternehmerisches Denken und Kostenbewusstsein sowie EDV-Kenntnisse

Flexibilität und Belastbarkeit sind für Sie selbstverständlich,

Bereitschaft für eine langfristige Zusammenarbeit und idealerweise verfügen Sie über den Ausbildereignungsschein

Dann sind Sie genau die richtige Person für uns!

Wir bieten Ihnen:

Ein leistungsgerechtes Einkommen mit der Möglichkeit zur Beteiligung am wirtschaftlichen Erfolg
und begeisterungsfähige Kollegen in einem angenehmen Betriebsklima
Ein spannender und zukunftssicherer Arbeitsplatz in unbefristeter Anstellung, in attraktiver Umgebung
Eigenverantwortliches und selbstständiges Arbeiten sowie Weiterbildungsmöglichkeiten

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

Ansprechpartner: Franziska Grimm

E: Mail : f.grimm@gutshaus-stolpe.de

oder postalisch an Gutshaus Stolpe, Peenstraße 33, 17391 Stolpe an der Peene