



**BUMB JUNIOR Finest Catering**

## GASTRONOMISCHE LEITUNG (M/W/D) (VOLLZEIT)

### Unsere Zutaten:

- Faire Arbeitsbedingungen: eine 5-Tage-Woche ohne Teildienst, dafür mit Dienstplänen, die individuell angepasst werden können
- Ein spannendes Aufgabenfeld: Ansprechperson für unsere Gäste und Kund\*innen, Betreuung der Gäste vor Ort, fachgerechter Empfang, Betreuung und Beratung unserer anspruchsvollen Klientel, professioneller Umgang mit dem Feedback unserer Gäste, Sicherstellung einer wirtschaftlich optimalen Dienstplangestaltung und optimaler Serviceabläufe zur Sicherung unserer Qualitätsansprüche, sowie Anleitung, Support und Förderung Ihres Teams
- Weiterbildung (z. B. Sommelier-Kurse, Ausbildereignungsprüfung etc.)
- Ein kreatives Arbeitsumfeld in einer außergewöhnlichen Location
- Eine leistungsgerechte Entlohnung/Benefits
- Ein junges motiviertes Team mit erfahrenen Kolleg\*innen in den Führungsebenen
- Schnelle Entscheidungswege, (flache Hierarchien?)

### Ihre Zutaten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung im Restaurant- oder Hotelfachgewerbe
- Erste Erfahrungen in einer vergleichbaren Position im Cateringbereich
- Fundierte Kenntnisse in gängigen Arbeitsprogrammen
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft und ein Lächeln im Gesicht, auch wenn es mal stressiger wird
- Kommunikatives Talent und Engagement als Teamplayer
- Höfliche Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild unserem Restaurantniveau entsprechend
- Eine Begeisterungsfähigkeit, die Salz in unsere Suppe bringt und mit der Sie unsere Gäste und das Team gleichermaßen begeistern, Spaß an und bei Ihrer Arbeit

Jetzt fehlt nur noch eine Zutat: Ihre Bewerbung an:

**Daniel Schmidt**  
**[bewerbung@adelheidvonhanau.de](mailto:bewerbung@adelheidvonhanau.de)**