



Als mittelständisches Unternehmen pflegen wir vom Partyservice Mattes einen sehr offenen und fairen Umgang mit unseren Mitarbeitern. Wir sind seit 20 Jahren erfolgreich tätig im Lieferservice, in der Bewirtschaftung des Betriebsrestaurants sowie im Event- und Cateringbereich. Gegenüber unserem Wettbewerb versuchen wir uns durch eine hervorragende Qualität der Produkte und Dienstleistungen abzugrenzen.

Seit März 2017 führen wir auch das **Restaurant „Rötentmühle“** in Vöhringen und suchen zur Führung unseres Teams ab sofort eine/n

Restaurantfachfrau/-mann (w/m) in leitender Position Einsatzort im Restaurant „Rötentmühle“ in 72189 Vöhringen



Ihre Aufgaben als Restaurantleitung

Mit Freude und Klarheit führen Sie unser Restaurant Rötentmühle in enger Zusammenarbeit mit unserem Geschäftsführer Philipp Schneider. Sie übernehmen vertrauenswürdig die Gastgeberfunktionen sowie die Koordination und Kontrolle aller Prozessabläufe im gastronomischen Bereich. Unermüdlich sorgen Sie in unserem Restaurant für ein liebevolles Erscheinungsbild und eine hervorragende Qualität. Sie führen und betreuen die Rötentmühle. Sie motivieren Ihre Mitarbeiter im operativen Tagesgeschäft kreativ und begleiten deren Weiterentwicklung mit voller Hingabe. Die Übernahme von Personalaufgaben sowie das Gestalten der individuellen Dienstpläne stellen für Sie keine Herausforderung dar. Sie stellen einen reibungslosen Betriebsablauf unter Wahrung höchster Hygiene- und Qualitätsstandards sicher.

**» Gastlichkeit ist,
wenn man sich zuhause fühlt.«**



Ihr Aufgabengebiet im täglichen Restaurantgeschäft

umfasst ca. 80% Ihrer Tätigkeit

- » Betreuung und Beratung der Gäste
- » Aufnahme von Getränke- und Speisenbestellungen bei den Gästen
- » Rechnungen kassieren bei den Gästen
- » Erstellung von Tagesabrechnungen und Kassenabschlüsse
- » Vorbereitungen/Mise en place für den täglichen Service

Ihr Aufgabengebiet als Restaurantleitung

umfasst ca. 20% Ihrer Tätigkeit

- » Etablierung des Restaurants Rötentmühle als gutbürgerliches Haus
- » Zuständig für die Leitung der Rötentmühle
- » Überwachung von F&B-Kosten
- » Zuständig für Einkauf und Personal
- » Maßnahmen zur Einhaltung des laufenden Budgets
- » Erarbeitung und Einhaltung von Standards
- » Urlaubsplanung

Ihre Arbeitszeiten

- » Arbeitszeiten von Donnerstag bis Montag
- » Dienstag und Mittwoch ist Ruhetag



**» Gastgeber zu sein ist eine Kunst,
die aus dem Herzen kommt. «**



Restaurant Rötentmühle
Rötentmühle 1 | 72189 Vöhringen

Rötentmühle

Tel 07454 96 756-01 | info@roetenmuehle.de | www.roetenmuehle.de

Was wir von Ihnen erwarten

- » Abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurantfachfrau/-mann
- » Hohes Maß an Eigenverantwortung, Qualitätsbewusstsein und Flexibilität
- » Gutes äußeres Erscheinungsbild und freundliches Auftreten
- » Sehr gute Kommunikations- und Teamfähigkeit
- » Planungs- und Organisationstalent
- » Selbstständiges Organisieren von Serviceabläufen
- » Kenntnisse der HACCP-Richtlinien
- » Souveräner Umgang mit Stresssituation sowie gutes Beschwerden- und Krisenmanagement
- » Engagement und Freude am Beruf
- » Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit
- » Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil
- » Führerschein
- » PC-Kenntnisse in Word, Excel und Outlook von Vorteil

Das können Sie erwarten

- » Gute und geregelte Bezahlung
- » Arbeitsplatzsicherheit in einem wachsenden Unternehmen
- » Sehr gutes Betriebsklima in einem eingespielten Team
- » Innovative Arbeitsaufgaben
- » Fortbildung und Personaltraining

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung per E-Mail oder per Post zu. Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Ansprechpartner Herr Philipp Schneider
Telefon 0741 / 5 77 88
E-Mail philipp.schneider@partyservice-mattes.de
www.roetenmuehle.de

Die Rötentmühle ist ein Unternehmen der

Partyservice Mattes GmbH & Co. KG

Steinhauserstraße 18

78628 Rottweil

Tel. 0741 / 57788

info@partyservice-mattes.de | www.partyservice-mattes.de

