



SCHLOSS BLUMENTHAL

Stellvertretende Restaurantleitung (m/w/d) ab sofort – Vollzeit

Das sind wir

Schloss Blumenthal ist ein denkmalgeschütztes, wunderschönes Anwesen, idyllisch zwischen München und Augsburg, im Wittelsbacher Land gelegen. Wir sind viel mehr als nur ein Wirtschaftsbetrieb: Schloss Blumenthal ist auch ein innovatives Mehrgenerationen Wohn- und Arbeitsprojekt. Unsere tragenden Säulen sind die Bereiche Soziales, Kunst & Kultur, Ökologie, (Gemeinwohl-) Ökonomie und Gesundheit & Bewusstsein. Das 2014 eröffnete Hotel im ehemaligen Fuggerschloss verfügt über 40 individuell eingerichtete und von Künstlern gestaltete Hotelzimmer mit 79 Betten. Schwerpunkte unseres Betriebes sind Veranstaltungen (80-120 Personen) sowie Seminar- und Tagungsgeschäft (in 7 Seminarräumen).

Eine professionelle Bio-Gastronomie mit Pfiff und einer der schönsten Biergärten der Region tragen dazu bei, dass Blumenthal auch ein beliebtes Ausflugsziel und bedeutender touristischer Leistungsträger der Region ist. Wir bieten bayerische, biologische sowie vegetarische und vegane Gerichte an, zum Teil mit Salat, Gemüse und Kräutern aus unserer eigenen Landwirtschaft.

Wir arbeiten in einer Kreisstruktur statt klassischer Hierarchie und unser Führungsstil ist kooperativ. Wir legen großen Wert auf ein gutes Arbeitsklima, Wertschätzung und Entwicklung sowohl im fachlichen als auch im persönlichen Bereich. Wir beschäftigen in der Hauptsaison bis zu 90 Mitarbeitende in Voll- und Teilzeit.

Deine Aufgaben

- Aktive Mitarbeit in allen Posten des Servicebereichs
- Sicherstellen eines exzellenten Kundenservice und ggf. Bearbeitung von Feedbacks der Gäste
- Kontrolle des Gastraumes in Bezug auf Sauberkeit und Ordnung
- Überwachung der Einhaltung der Bestimmungen zu Hygiene und Lebensmittelsicherheit
- Blick für optimale Arbeitsorganisation aller Tätigkeiten im Restaurant
- Kontrolle der Warenwirtschaft, Bestellungen der Getränke
- Dienstplanerstellung des Serviceteams sowie Feststellung von Personalbedarf
- Sinn für betriebswirtschaftliche Steuerung und Kostenmanagement
- Stellvertretende Leitung des Restaurants mit Aufstiegsperspektive

Deine Kompetenzen

- Ausbildung und mindestens zwei Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie
- Kommunikationsstärke und Freude im Umgang mit Gästen und KollegInnen
- Kenntnis zu Speisen und Getränken und Fähigkeit zur Menüerstellung
- Hohe Einsatzbereitschaft und Stressresistenz
- Personalplanungs- und Personalführungsfähigkeit
- Fähigkeit in kaufmännischer und operativer Leitung eines Gastronomiebetriebs
- Ökologisches Bewusstsein im Sinne unserer nachhaltigen Ausrichtung
- Wünschenswert sind Kenntnisse in der Küche

Das bieten wir

- Unbefristetes Arbeitsverhältnis mit langfristiger Perspektive
- Abwechslungsreiche Aufgaben in einem kollegialen Umfeld
- Flat für Warmgetränke, Wasserbar und ein Mitarbeiteressen pro Arbeitstag in Bioqualität
- Mobilitätsunterstützung z.B. durch Fahrtkostenbeteiligung
- Möglichkeit zur fachlichen Weiterbildung

Wir freuen uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung inkl. Gehaltsvorstellung ausschließlich per E-Mail an: Stefanie.Stretz@schloss-blumenthal.de