

# espenhof

## Restaurantleiter (m/w) Weinrestaurant Rheinhessen

Unser junges Team sucht eine/n herzliche/n Gastgeber mit Führungsqualität für unser 50-Sitzplätze starkes Weinrestaurant.

Der Espenhof in Flonheim (30km süd-westlich von Mainz) ist ein Landhotel mit 20 Zimmern und ein Weingut mit ambitionierter Gastronomie. Unsere Gäste feiern, tagen und genießen gerne Abende zu zweit oder im Kreise der Familie (Feiern bis 120 Personen sind möglich) in unserem Haus. Ein kompetenter Ansprechpartner ist hier gefragt, der zielstrebig und gastfreundlich arbeitet. Flexibilität und Belastbarkeit sind sicherlich gute Tugenden, deren erforderliches Maß durch Ihr Organisationstalent optimal eingestellt werden kann. Setzen Sie sich zum Wohle Ihrer eigenen Person, Ihrer Gäste und des Unternehmens ein. Ehrlichkeit und Vertrauen werden in unserem Familienbetrieb mehr als großgeschrieben. Ein Team, ein Strang, eine Familie.

Wenn Sie Interesse haben sich in Sachen Weinbau und Oenologie weiterzubilden und Arbeitsabläufe in einem Weingut live mitzuerleben, sind Sie genau richtig bei uns. Auch wäre es Ihre Aufgabe Weinproben und Kellerbesichtigungen mit Gästen durchzuführen.

Eine Berufsausbildung in der Hotel- und Gastronomiebranche sehen wir als absolut vorteilhaft. Wichtiger als eine langjährige Berufserfahrung ist uns aber Ihre Motivation und mitgebrachter Ehrgeiz unser Restaurant nach Vorne zu bringen. Dabei liegt uns die Mitarbeiter Zufriedenheit sehr am Herzen. Weiterbildungsmaßnahmen und eigene Ideen hierzu begrüßen wir. Ebenfalls sind wir offen für Ihre Ideenfindung zur Steigerung von Umsatz- und Gästezahlen:

Küchenparties, Jahrgangverkostungen, After-Work Grillen, bei uns kann man sich ausleben.

Ihre verantwortungsvollen Aufgaben in Stichpunkten:

- Operative und organisatorische Führung des Restaurants (50 Sitzplätze) oder je nach Wetter der Weinterrasse (40 Sitzplätze) und der Eventscheune (120 Sitzplätze)
- Vorleben einer gehobenen Servicequalität
- Effiziente Kommunikation im Team und mit der Küche (eigenständige kurze Meetings am Pass)
- Menüzusammenstellungen und korrespondierende Weine
- Teilweise Erstellung der Speisen - und Getränkekarten
- Gastronomische Versorgung des Tagungsbereichs
- Enge Zusammenarbeit mit der Reservierungsabteilung
- Erstellung und Einhaltung festgelegter Budgetzahlen und der avisierten Gästezufriedenheit

- Ständige Ideenfindung zur Steigerung von Umsatz und Gäste- und Mitarbeiterzufriedenheit und deren Bindung
- Sicherstellen der Qualitätsstandards
- Sicherstellen der betrieblichen Abläufe
- Weiterbildung und Motivation der Mitarbeiter
- Selbstständige Personaleinsatzplanung
- Eigenverantwortliche Bestellung aller Waren Ihrer Abteilung gemäß vorgegebener Wareneinsatzquote und Durchführung monatlicher Inventuren
- Persönliche Gästebetreuung
- Check-In der anreisende Gäste ab dem Nachmittag
- Sicherstellung reibungsloser operativer Abläufe
- Arbeitszeitdokumentation in Ihrem Bereich

Fakten:

Position: Restaurantleiter (m/w)

5 Tage Woche, Vollzeit

Eintritt: 01. oder 15.04.2018 oder n.V.

Kontakt: Lena Appelman, Heike Espenschied

[heike@espenhof.de](mailto:heike@espenhof.de) oder Mobil: 0179-9788548

Eine Unterkunft kann vorübergehend gestellt werden.

Wenn wir Ihr Interesse wecken konnten, freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung.