

SEIT **ZUM** 1624
**GOLDENEN
HIRSCHEN**

Restaurantleitung (m/w/d).

Wir suchen Gastgeber. Wir, das ist ein junges und hochmotiviertes Team. Uns verbindet die Liebe zur Gastfreundschaft. Unser Sinn für Qualität und Servicebereitschaft. Und wir suchen Unterstützung. Ab sofort oder nach Vereinbarung.

Auf dich warten 21 Zimmer und Suiten. Eine Wirtsstube. Eine Bar. Ein großartiger Gastgarten. Ein Weinkeller. Ein Veranstaltungsraum. **Unsere Gastronomie ist klassisch. Zeitgemäß. Modern. Das Ambiente locker und unkompliziert.** Kompetenz und Herzlichkeit verschmelzen mit liebevoll ausgewählten Materialien und Details.

Du begeisterst gern Gäste? Du weißt, eine einmalige Atmosphäre zu kreieren? Dir ist eine gute Stimmung im Team und strukturiertes Arbeiten selbstverständlich? Deine Führungsqualitäten sind genau auf das Arbeiten in einem feinen Boutiquehotel abgestimmt. Du bist Herz und Seele unserer Gastronomie. Gemeinsam mit unserem Küchenchef.

Das erwartet dich

- Du kümmerst dich um die Organisation des Restaurants und kontrollierst, dass alle Standards eingehalten werden.
- Du verteilst Aufgaben angemessen und behältst immer den Überblick.
- Du kontrollierst insbesondere die Arbeitsbereiche, die Verantwortung tragen.
- Du lagerst Waren und Kühlwaren ordnungsgemäß.
- Du bist der/die Ansprechpartner:in der Gäste und sorgst für eine kompetente Beratung und Bewirtung – vom Eintritt bis zum Abschied.
- Du unterstützt das Team tatkräftig und sorgst für ein angemessenes Arbeitsklima.
- Du sorgst für die Einhaltung und Weiterentwicklung der Servicestandards.

Das bieten wir dir

- Interessante und eigenverantwortliche Aufgaben in einem erfolgreichen und im Aufbau befindlichen Unternehmen.
- Eine gründliche und individuelle Einarbeitung im Team.
- Langfristige Karrierechancen.
- Attraktive und leistungsgerechte Vergütung.
- Flexible Arbeitszeiten und ein unbefristetes Arbeitsverhältnis.
- Kostenfreie Arbeitskleidung inklusive Reinigung.

SEIT **ZUM** 1624
**GOLDENEN
HIRSCHEN**

- Hervorragende Verpflegung.
- Ein tolles Betriebsklima.

Was solltest du mitbringen?

- Du hast eine Ausbildung in der Hotel- oder Servicebranche abgeschlossen oder verfügst über vergleichbare Arbeitserfahrung.
- Wein ist dein Steckenpferd: Eine Zusatzqualifikation als Sommelier / Sommelière wäre schön.
- Du hast bereits Erfahrungen im Führen eines Teams.
- Dich zeichnet dein Service-Mindset sowie deine strategische und praxisbezogene Denkweise aus.
- Dein Erscheinungsbild ist gepflegt und du bist stets höflich und freundlich. Eine Selbstverständlichkeit.
- Du bist belastbar und bringst sowohl Verantwortungsbewusstsein als auch ein hohes Maß an Flexibilität mit.
- Du behältst auch in stressigen Situationen einen kühlen Kopf sowie den Überblick.

Seit Juni 2022 ist Der Goldene Hirsch wieder „**Zum Goldenen Hirschen**“. Ein gastliches Haus in Gmunden. Für Gmunden. Entstaubt und zu neuem Leben erwacht. Zurück gekehrt zu seinen Wurzeln als Gast- und Beherbergungsbetrieb. „**Zum Goldenen Hirschen**“ ist **frisch, etwas wild und wunderbar**. Ein Ort für Inspiration. Unsere Gäste sind begeistert. Und wir sind es auch.

Neben einem überaus spannenden Arbeitsumfeld bieten wir in dieser Position eine Entlohnung ab EUR 2.205,00 brutto monatlich sowie sehr gute Sozialleistungen. Bereitschaft zur Überzahlung aufgrund von Berufserfahrung und Qualifikation ist für uns selbstverständlich.

Spüre diese Leidenschaft. Werde ein Teil von uns. Bewirb dich jetzt bei:

Michael Bauer
mb@hirschengmunden.at
+43 664 8490658