



INSEL DER SINNE
HOTEL · RESTAURANT · SPA

★★★★ SUPERIOR



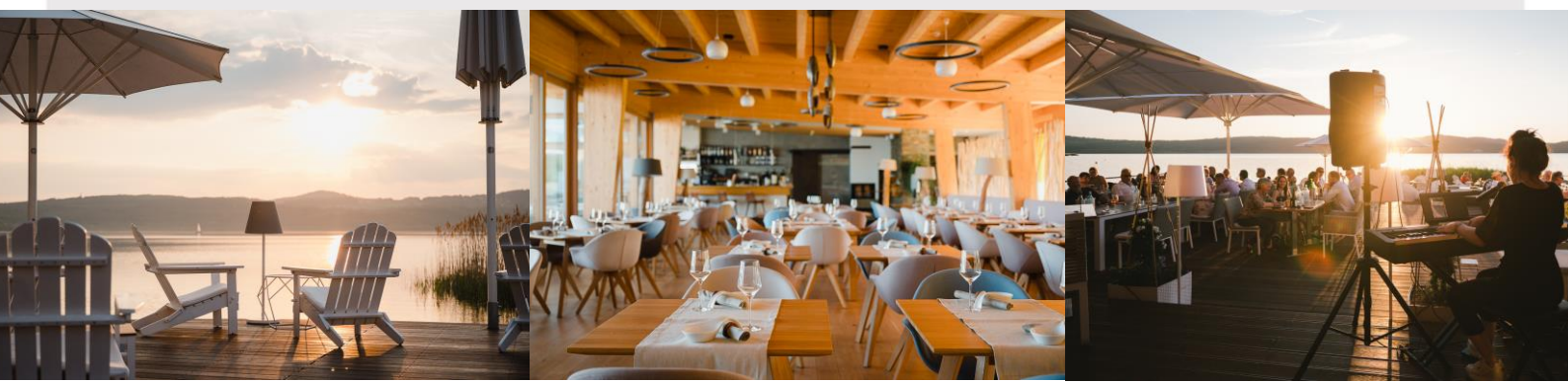
Restaurantleiter (m/w/d) mit Gastgeberherz gesucht!

Die Insel der Sinne, eine kleine 4 Sterne Superior Hotelanlage im Naturparadies Berzdorfer See, verzaubert seit nunmehr fast 4 Jahren unsere Gäste. Die Detailverliebtheit für wertige Materialien, Zimmer und Suiten, deren legerer Luxus zum Durchatmen und Loslassen einladen, Ruheräume zum Träumen, Privatstrände, ein kleiner aber feiner Wellnessbereich, verwöhnende Produkte und Behandlungen im Spa, sowie eine gesunde, unverfälschte lassen uns zu einem Kleinod in der Region werden.

Bei uns wird echtes Küchenhandwerk gelebt. Wir kochen im Rhythmus der Natur, mit saisonalen und vorwiegend regionalen Produkten. Die Kombination aus klassisch und ausgefallen, mit einem Hauch Asiens und die liebevolle Detailarbeit machen aus jedem Thema ein kleines Kunstwerk. Diesen Ansatz leben wir ebenfalls im Restaurant. Korrespondierende Weine von tollen Winzern aus Europa, bilden eine perfekte Symbiose zu den Gerichten und begeistern unsere Gäste. Das I-Tüpfelchen ist jedoch der liebevolle Service, der von unseren Servicemitarbeitern täglich gelebt wird.

Die Insel ist ein Herzensprojekt – ausergewöhnlich natürlich, herzlich und authentisch. Gäste, die einmal bei uns waren, kommen gerne wieder. Das große Credo ist „Wohlfühlen“ und fordert damit die gleiche Aufmerksamkeit für alle Angebote. Quer durch alle Abteilungen verbindet uns ein gemeinsames Ziel: Wir möchten unseren Gästen ein außergewöhnliches Urlaubserlebnis schenken.

Haben auch Sie Lust Teil eines hervorragenden Teams zu werden, das mit Herzlichkeit und Leidenschaft unsere Gäste begeistert. Haben Sie Lust, an einem besonderen Arbeitsort Ihre Ideen, Ihre Kreativität einzubringen und Ihre Talente zu entfalten?





INSEL DER SINNE
HOTEL · RESTAURANT · SPA

Wir suchen einen charismatischen Teamplayer as Restaurantleitung.

Ihr Tätigkeitsfeld auf der Insel:

- Restaurantleitung und Anleitung, Training und Weiterentwicklung der Restaurantmitarbeiter
- Pflege einer offenen Kommunikationsstruktur
- Gewährleistung optimaler Abläufe im operativen Prozess, bei der Gästebetreuung sowie bei der Dienst- und Urlaubsplanung
- Mitverantwortlich bei der Einstellung und Einarbeitung neuer Mitarbeiter
- Führen von Mitarbeitergesprächen und Abhaltung von Meetings
- Ausbildung des Nachwuchses
- Kontrolle der Sauberkeit und Ordnung im Servicebereich unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften
- Bestellung und Warenanforderung
- Kontrolle der Warenwirtschaft unter Berücksichtigung des Budgets
- Gestaltung der Weinkarte in Abstimmung mit der Hotelleitung
- Veranstaltungsabsprachen in Zusammenarbeit mit unseren Veranstaltungsleitern
- Enge Zusammenarbeit und Ideenentwicklung mit unserem Küchenchef

Was wir uns wünschen:

- Leidenschaftliche für die Rolle des Gastgebers – Sie nehmen mit Ihrer positiven und gut gelaunten Persönlichkeit sowohl Gäste als auch die Kollegen für sich ein
- Ausblidereignung
- Sie sind ein echter Teamplayer mit Hands - On Mentalität
- Motivation ist Ihre gelebte, innere Haltung
- Sie wirken aktiv ein auf die Optimierung unseres Angebotes
- Langjährige Erfahrungen in der gehobenen Hotellerie bzw. Gastronomie
- Hinter Ihrer lockeren, jedoch professionellen Art stecken viel Detailverliebtheit, ausgeprägte Bereitschaft zur Flexibilität und Spaß an effizienten Abläufen
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit – der Austausch mit dem Gast, das Erspüren von perfekten Momenten und authentische Herzlichkeit leiten Sie durch Ihren Arbeitsalltag
- Offenheit für neue Herausforderungen und Veränderungen
- Eine Führungspersönlichkeit mit Herz

Worau Sie sich freuen dürfen:

- Ist ein besonderer Arbeitsplatz mit Urlaubsatmosphäre
- Ein fairer und freundlicher Umgang, der die Mitarbeiter achtet und wertschätzt
- Eine faire, leistungsgerechte Bezahlung
- Zuschläge für Nacht-, Sonn- und Feiertagsarbeit
- Jährliche Mitarbeiterentwicklungsgespräche
- Förderungen im Rahmen von Weiterbildungen nach 1 Jahr Betriebszugehörigkeit
- Vergünstigungen im Restaurant, SPA und der Logis
- Kostenfreie Nutzung des Fitnessraumes und der SUP's



INSEL DER SINNE
HOTEL · RESTAURANT · SPA

- Die Möglichkeit ein Business Fahrrad zu leasen – der Fahrradweg von der Stadt auf die Insel ist grandios.

Sie mit uns ins Gespräch und dann vielleicht auf die Insel!

Die Stellenausschreibung richtet sich an alle, egal ob: m / w / d – Hauptsache: Mensch!!!

Bewerbung per E-Mail oder Post!

Ansprechpartnerin Frau Charline Kümmel | Tel.: 035822 554013

Insel der Sinne GmbH & Co.KG | Am See 33 | 02827 Görlitz | E-Mail: Job@inseldersinne.de