

Restaurantleiter (m/w/d)



Beschreibung des Unternehmens:

Die FT Hotel GmbH betreibt das FT Hotel & Restaurant seit 2009 mit ca. 35 Mitarbeitern. Das ehemalige Gästehaus der Freiburger Turnerschaft von 1844 e.V. verfügt über 23 Zimmer (48 Betten), sowie ein Restaurant und Nebenzimmer mit insgesamt 150 Sitzplätzen und zwei Terrassen mit insgesamt 70 Sitzplätzen.

Die Freiburger Turnerschaft von 1844 e.V. ist Südbadens größter Sportverein mit über 7000 Mitgliedern und gleichzeitig unser Verpächter. Der Pachtvertrag ist vertraglich bis Ende 2023 gesichert – an einer, von beiden Seiten gewünschten, vorzeitigen Pachtverlängerung wird gerade gearbeitet.

In unserem Restaurant bieten wir täglich ein reichhaltiges und ausgewogenes „all inklusiv“ Frühstücksbüffet an.

Im „a la carte“ Service sind wir in der regionalen Badischen Küche zu Hause. Der Mittagstisch ist überschaubar und ausbaufähig.

Am Nachmittag bieten wir, vor allem für die Eltern & Geschwister von Kindern, welche gerade an einer der zahlreichen Sportangebote teilnehmen, Kuchen und Torten aus exklusiver Herstellung an. Die Nachmittage sind teilweise sehr gut besucht und erfreuen sich großer Beliebtheit.

Die Gaststätte ist auch abends ein großer Bestandteil des Vereinslebens. Vor allem ehemalige, sowie langjährige aktive und passive Vereinsmitglieder der Freiburger Turnerschaft von 1844 e.V., nutzen unser Restaurant für regelmäßige, alt eingesessene Stammtische.

Die Serviceabläufe sind zu 85% vorhersehbar und gut planbar. Mittags verpflegen wir zusätzlich bis zu 100 Schulkinder im Nebenraum unseres Restaurants.

Unser Restaurant kann man gerne als facettenreiche Sport-Gaststätte im erweiterten Sinn beschreiben. Dazu eine bodenständige, regionale Badische Küche mit freundlich und vor allem unkompliziertem Service.

Weiterhin kochen wir unter anderem täglich für bis zu 1000 Kinder an 9 verschiedenen Schulen, sowie für bis zu 300 Jugendliche in den Schulferien. Das passiert hier im Haus, zu großen Teilen aber auch in den externen Schulen selbst und wird von unserem Basis-Haus aus lediglich organisiert und gesteuert. Zudem betreiben wir mit einem weiteren Küchenteam, einen Mensa-Kiosk an einer Freiburger Gewerbeschule.

Restaurantleiter (m/w/d)



Wir sind außerdem der offizielle Caterer der Bundesliga Profi Sparte des SC Freiburg. Selbstverständlich versorgen wir auch die Gastmannschaften an allen Heimspieltagen mit sportlergerechter Verpflegung.

Unser Hotel hat kleine, zweckmäßig eingerichtete Zimmer mit hohen Hygienestandards und bietet einfache Übernachtungsmöglichkeiten für den preisbewussten Gast.

Durch das oben genannte breitgefächerte Firmenportfolio (Schul-Catering, offizieller Caterer des SC-Freiburg, Restaurant- & sowie Hotelbetrieb), haben wir uns einen finanziell gesunden und zukunftssicheren Stand in Freiburg erarbeitet.

Stellenbeschreibung:

Sie sind als Restaurantleiter vor allem für die Mitarbeiterführung und -betreuung, sowie für die gesamte Restaurantorganisation verantwortlich. Dazu gehören unter anderem die Urlaubs- & Dienstplangestaltungen, die Warenbestellung & -kontrolle, die Veranstaltungsplanung sowie alle Organisationsabläufe rund um ein gut organisiertes und reibungslos funktionierendes Restaurant.

Sie unterstützen ihr Team tatkräftig, arbeiten teilweise und regelmäßig auch aktiv, in den verschiedenen Schichten, im Servicegeschehen mit. **Wir wollen Sie NICHT als aktiven Servicemitarbeiter für ganze Schichten, 5 Tage die Woche, in der täglichen Restorantroutine einsetzen.** Sie sind, als Restaurantleiter aber jederzeit in der Lage einen geplanten und/oder ungeplanten Mitarbeiterausfall persönlich aufzufangen. Ihr Team besteht zum momentanen Zeitpunkt aus vier weiteren festangestellten Servicekräften und fünf bis sechs Aushilfen.

Mit der Zeit und Ihren neuen Ideen wird sich ihr Team erweitern.

Sie führen und leiten ihr Serviceteam selbständig. Sie sind der direkte und erste Ansprechpartner für das Serviceteam und somit auch ein verantwortungsvolles und feinfühliges Bindeglied für die Verständigung zwischen Küche und Service.

Die Rezeption mit unserer Hotel- & Buchungssoftware „Protel“ ist einer der wichtigsten Dreh- & Angelpunkte in unserem Unternehmen. Vor allem in Ihrer Position spielt dieser Bereich eine übergeordnete, sehr bedeutende und ernst zu nehmende Rolle.

Unsere Rezeption ist von Montag – Freitag, tagsüber von einer Mitarbeiterin besetzt, welche in dieser Zeit alle relevanten Informationen in Bezug auf Hotelgäste vorbereitet.

Restaurantleiter (m/w/d)



Unter anderem ist es dann Ihre Aufgabe diese Vorarbeit der Tagesschicht am Nachmittag, Abend und/oder an den Wochenenden verlässlich zu Ende zu führen. Hauptsächlich betrifft das folgende Punkte:

- Ein- und Auschecken von Gästen
- Telefonate entgegen zu nehmen
- Rechnungen schreiben
- E-Mails beantworten
- Hotelkasse führen
- Ansprechpartner für Hotel-Gäste in allen Belangen zu sein

Sie erhalten durch fachlich kompetente Mitarbeiter genügend Einarbeitung und Schulungen, um das Hotel- & Buchungsprogramm von Grund auf kennen zu lernen, damit Sie auf dieser Ebene einen versierten und sicheren Umgang mit unseren Gästen und Mitarbeitern pflegen können.

In Absprache mit unseren Mitarbeiterinnen planen & besprechen sie, wie schon oben angesprochen, den aktuellen Tagesablauf und als weiteren Schritt eventuell bevorstehende Veranstaltungen, welche im Laufe der nächsten Wochen anstehen.

Sie sind fester Bestandteil des Direktions-Teams und nehmen an unseren regelmäßigen, vertrauensvollen Teamsitzungen teil.

Tagesabrechnungen gehören zu ihren regelmäßigen Aufgaben, ebenso das Schulen und die Unterstützung der Mitarbeiter in diesem Bereich.

Sie sind für die Einhaltung der Hygiene im Restaurantbereich nach den neusten Vorgaben der deutschen Lebensmittelüberwachung und den Hygiene-Leitlinien des DEHOGA verantwortlich.

Sie wirken aktiv an der Gestaltung des wichtigen internen Regelwerks für ihren Bereich mit. Dieses Regelwerk existiert im Moment lediglich in Rohfassung als Gedankengrundlage und wird derzeit nur mündlich an neue Mitarbeiter überliefert. Es ist ein großes und wichtiges Ziel dieses Regelwerk in gemeinsamer Zusammenarbeit schriftlich zu fixieren um damit allen beteiligten Mitarbeitern den wichtigen Halt und die Sicherheit zu gewährleisten, welcher für ein gut funktionierendes Team eine essentielle Grundlage zum friedlichen Miteinander bietet.

In Ihrer Position sind sie in der Lage dieses Regelwerk konsequent vorzuleben & zu managen.

Restaurantleiter (m/w/d)



Das sind Sie:

Das motivieren und führen von Mitarbeitern hat für sie einen sehr hohen Stellenwert. Sie verfügen über eine durchaus positive Lebenseinstellung, soziale Kompetenzen und kultivierte Umgangsformen. Mit ihrem freundlichen, ruhigen, ausgeglichenen und dennoch bestimmenden Wesen verstehen sie es auch in hektischen Zeiten den Überblick zu behalten und ihr Team sicher durch eventuelle Turbulenzen zu führen. Idealerweise sind Sie vorrausschauend genug um erhöhtes Arbeitsaufkommen (z. Bsp. Veranstaltungen am WE) rechtzeitig zu erkennen und dementsprechend zu reagieren.

Teamgeist steht für sie jederzeit im Vordergrund. Freundliche Umgangsformen, kollegiales Miteinander, Toleranz, Gerechtigkeit, Respekt und Wertschätzung sind für sie eine Selbstverständlichkeit. Ein zufriedenes Team, welches dies auch ausstrahlt und damit Freundlichkeit automatisch zu einer Selbstverständlichkeit werden lässt, liegt Ihnen am Herzen.

Als Teamführer sind sie aber auch in der Lage, bzw. Konfliktfreudig genug, um eventuell aufkommende Differenzen innerhalb der Gruppe mit sachlich-fairer Konsequenz fachkundig wieder in geordnete und dem Regelwerk entsprechende Bahnen zu lenken.

Sie sind begeistert von der Idee, Teil eines großen Projektes zu werden und haben Lust von Anfang an ihre eigenen Anregungen mit einfließen zu lassen. Sie sehen die große Möglichkeit beim Gestalten ihres eigenen, zukünftigen Arbeitsumfeldes mitzuwirken.

Nach den Regeln des gesunden Menschenverstandes sind sie in der Lage ein vernünftiges Arbeitsumfeld zu schaffen, in welchem unsere Mitarbeiter mit viel Freude und Engagement unseren Gästen entgentreten können und auch wollen.

Sie verfügen auf jeden Fall über erweitertes Computer Wissen und Verständnis, welches Sie auch an ihre Service Mitarbeiter weitergeben können und wollen. Sie sind mit Outlook, Word & Excel über die einfachen Basis-Anwendungen hinaus vertraut. Das Arbeiten mit elektronischen Kassensystemen bereitet ihnen keine Schwierigkeiten.

Sie verfügen außerdem über ausreichende Fachkenntnisse, um unseren Gästen und den heutigen Herausforderungen in Bezug auf Lebensmittelallergien, Kennzeichenpflichten, Hygienevorschriften und Dokumentationsauflagen gelassen und sicher entgegen treten zu können.

Es wäre von Vorteil, wenn sie ihre Erfahrungen bereits unter Beweis stellen konnten - Voraussetzung ist es aber mit Sicherheit nicht. Ehrgeiz schon eher - das wünschen wir uns auf jeden Fall.

Restaurantleiter (m/w/d)



Das bieten wir:

- Keinen Teildienst – nur Schichten an einem Stück
(Unsere Kern-Arbeitszeit ist Montag - Freitag von 12 – 18h)
- Sehr gute Bezahlung
- Familienfreundliche Arbeitsbedingungen
(5 Tage/Woche | 152,25h/Monat | 7h/Tag)
- 30 Tage Urlaub
- Feiertagsausgleich, Weihnachts- & Urlaubsgeld
- Maximal 2x/Monat Dienst am WE
(abhängig von Saison/Urlauben/Geschäftsaufkommen evtl. sogar weniger)
- Am Samstag, Sonn- & Feiertag schließt das Restaurant um 20h
- Ruhigere Zeiten sind in den Schulferien und an den Feiertagen
- Weihnachten & Silvester ist arbeitsfrei
(Wir haben während der gesamten Schul-Winterferien in BaWü geschlossen)
- Unkompliziertes Arbeitsfeld
- Mitgestaltung des eigenen Arbeitsumfeldes
- Flache Hierarchien
- Einen zukunftssicheren Arbeitsplatz

Mit freundlichen Grüßen,

Alex Staude

Fon: +49 (0)761 - 15 14 666 - 11

Mobile: +49 (0)176 - 646 50 521

Mail: a.staude@ft-hotel.de



FT Hotel GmbH

Schwarzwaldstr. 181

D-79117 Freiburg

Fon: +49 (0) 7 61 15 14 666-0

Fax: +49 (0) 7 61-15 14 666-6

Mail: info@ft-hotel.de

Home: www.ft-hotel.de