

Werde Teil des Gertrudenhofes-

Dein Erlebnishof für die ganze Familie, direkt vor den Toren Kölns!

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir eine

Operative Gastronomie Leitung in Vollzeit.

Ab sofort oder nach Absprache.

Das machst Du bei uns:

Du liebst es, unter Menschen zu sein und mit frischen Produkten zu arbeiten? Dann bist Du bei uns genau richtig! Du arbeitest hauptsächlich im Tagesgeschäft unseres Saison Cafés. Hier gibt es saisonale Speisen und heiße und kalte Getränke. Deine Aufgabe ist neben dem operativen Einsatz auch die Organisation des Tagesgeschäfts unserer gesamten Hofgastronomie, wozu noch 5 andere Stationen gehören. Dabei optimierst Du z. B. den aktuellen Dienstplan, regelst die anstehenden Pausen, kümmerst Dich um Kassenangelegenheiten sowie die Einhaltung von Qualitäts- und Hygienestandards. Außerdem hast Du ein Auge für Arbeitsabläufe und systemische Prozesse. Diese kontrollierst und optimierst Du in Absprache mit Deinen Vorgesetzten. Durch Deine Erfahrung im Bereich Mitarbeiterführung schaffst Du es, Deine Mitarbeiter zu coachen, zu motivieren und förderst mit Deiner positiven Ausstrahlung den Zusammenhalt in unserem Gertrudenhof-Team.

Das bringst Du mit:

Du hast die Gastronomie im Blut und hast in diesem Bereich bereits Verantwortung getragen sowie Mitarbeiter angeleitet. Du überzeugst uns durch Deine selbstständige, präzise Arbeitsweise und Deine sympathische Hands On Mentalität. Du bist eben ein echter „Macher“ und packst dort an, wo es gerade nötig ist. Dabei schaffst Du es, trotz temporärem Stress einen kühlen Kopf zu bewahren und lösungsorientiert zu handeln. Deine Freunde würden Dich als Organisationstalent beschreiben, denn Du hast immer einen Plan B in der Tasche. Da Du Dir einen abwechslungsreichen Alltag wünschst und auch gerne mal Herausforderungen meisterst, bist du bei uns genau richtig! Mit Deiner loyalen und vertrauensvollen Art zeigst Du, dass wir in jeder Situation auf Dich zählen können!

Arbeiten auf dem Gertrudenhof:

- * Ein familiäres Betriebsklima
- * Minutengenaue Bezahlung
- * Sonn- und Feiertagszuschläge
- * vergünstigte Mitarbeiterverpflegung

- * gründliche Einarbeitung
- * wertorientierte Unternehmenskultur
- * kurze Entscheidungswege und die direkte Nähe zur Unternehmensleitung
- * aktive Mitgestaltung der eigenen Abteilung

Als Vergütung erhältst du bei einer Vollzeitstelle 2300€ - 2700€ (je nach Aufgabenfeld und Verantwortungsgrad) zzgl. 2,50€/ Stunde netto Sonn- und Feiertagszuschlag sowie ein Teambonus (bis zu 1.200€/ Jahr). Das Gehalt einer Teilzeitstelle errechnet sich demnach.

Bitte richte Deine schriftliche Bewerbung mit kurzem Lebenslauf und Foto an:
bewerbung@gertrudenhof.info

Wir freuen uns auf Dich!

Die männliche Schreibform dient allein der Vereinfachung und steht für die geschlechtsneutrale Bezeichnung des Berufs. Angesprochen und Willkommen sind alle Menschen, gleich welchen Geschlechts (m/w/d).