

Demi Chef de Rang (m/w/d)

Das Leben ist zu kurz für langweilige Jobs!

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich mit Ihren persönlichen Fähigkeiten und Talenten in unserem Unternehmen einzubringen und gemeinsam mit uns weiter zu wachsen.

Wir, das ist das junge wie erfahrene Team des Grünen Waldes in Hamburg, welches seine Gäste seit 2018 im Braustüble mit Biergarten, dem wiederholt mit einem Bib Gourmand ausgezeichneten Restaurant „Grüner Wald“ und dem Sternerestaurant „Alte Baiz“ verwöhnt und immer wieder aufs Neue begeistert. Angeschlossen an unseren Betrieb sind neben unserem eigenen kleinen Lebensmittelladen auch die Hamburger Brauwerkstatt und in Zukunft ein Hotel.

Werden Sie ab sofort Teil unseres Teams und begeistern Sie mit uns unsere Gäste!

Ihre Aufgaben. Sie ...

- stellen gemeinsam mit Ihren Kollegen den reibungslosen Serviceablauf in unseren Restaurants sicher und sind mitverantwortlich für die Umsetzung und Einhaltung der Qualitätsstandards.
- führen einen herzlichen und fachlich erstklassigen Service in einem unserer Restaurants aus und gewährleisten eine individuelle und stets professionelle Betreuung unserer Gäste.
- nehmen, um es kurz und knapp auf den Punkt zu bringen, die Position als Demi Chef de Rang und die damit verbundenen Aufgaben ernst, wachsen und kämpfen gemeinsam mit dem Team für den gemeinsamen Erfolg.

Sie verfügen über ...

- eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie, gegebenenfalls Erfahrung in einer ähnlichen Position und die nötigen Fachkenntnisse.
- hohe Flexibilität und Einsatzbereitschaft.
- Teamfähigkeit und viel Freude am Beruf.
- eine selbstständige, strukturierte und präzise Arbeitsweise.
- ein hohes Maß an Qualitätsbewusstsein.
- Engagement und Motivation, um als wertvolles Teammitglied die ambitionierten Ziele unseres Betriebes voranzutreiben und unsere Gäste zu begeistern.

Geboten werden Ihnen ein spannender und zukunftsorientierter Arbeitsplatz in einem aufgeschlossenen Team, modernste Arbeitsmaterialien & Technik, Aufstiegsmöglichkeiten, attraktive Arbeitsbedingungen in einer 5-Tage-Woche und gerne auch Unterstützung bei der Suche nach Wohnraum.

Neugierig? Dann lernen wir uns kennen!

Senden Sie uns bitte Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung per E-Mail an bewerbung@gruenerwald.de oder per Post an **Grüner Wald Gastronomiebetriebs UG (zu Händen Claudio Urru), Hauptstraße 2, 75242 Hamburg.**

Wir freuen uns schon jetzt auf Sie!