



Gasthaus zum Adler

Wir suchen Dich - genau Deine Unterstützung brauchen wir!

Für unser traditionelles, familiengeführtes Restaurant suchen wir zur Verstärkung unseres Küchenteams sowie zur Weiterentwicklung und Modernisierung unseres Betriebes

Eine/n Koch/Köchin (w/m/d)

Unser Betrieb liegt im Herzen von Aichtal-Grötzingen, zwischen Fildern, Schönbuch und Neckartal, im Speckgürtel von Stuttgart (20km südlich). Das Konzept basiert auf der traditionell verwurzelten, regional- nachhaltigen schwäbischen Küche in familiärer Atmosphäre. Wir bieten sowohl das gängige Mittagstisch- und à la Carte-Geschäft wie auch die Durchführung verschiedenster

Veranstaltungen. Unser Restaurant verfügt über ca. 120 Sitzplätze im Innenbereich (Saal, Gaststube und Stühle) sowie ca. 60 Sitzplätze auf unserer Terrasse.

Wir möchten zukünftig unser Konzept moderner gestalten und verstärkt auch Vegetarier und Vegan lebende Gäste ansprechen.

Wir bieten:

- eine leistungsgerechte Bezahlung über Tarif
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- 40h und 5 Tage Woche ohne Teildienst, alternative Ausgestaltungen (4Tage) oder Teilzeit ist ebenfalls möglich und individuell vereinbar,
- Zuschläge sowie einen sicheren Arbeitsplatz mit Arbeitszeitkonten und ggf. Ausbezahlung der Überstunden. Jede geleistete Stunde wird vergütet oder ausgeglichen!
- langfristige Dienstpläne und eine verlässliche Urlaubsplanung, regelmäßig freie Wochenenden, Berücksichtigungen von Wünschen/privaten Terminen
- eine verantwortungsvolle Stelle mit flachen Hierarchien und kurzen Entscheidungswegen in einem lustigen und gutgelaunten, motivierten und eingespielten Team
- einen wertschätzenden Umgang und Unterstützung bei Weiterbildungen (Freistellung während der Arbeitszeit und Kostenübernahme)
- Fahrgeldzuschuss, Übernahme VVS-Ticket oder Stellung e-Bike
- **Spass bei der Arbeit, großartige Kollegen**

Die Aufgaben:

- Aktive Mitwirkung bei der Modernisierung, Digitalisierung und Weiterentwicklung des Konzepts
- Planung und Zubereitung von Buffets, Menüs; Vor-, Zubereitung und Ausgabe von Speisen im à la carte Bereich, Zubereiten und entwickeln von eigenen Convenience-Produkten (auch für den außer Haus Verkauf), Erstellen und Entwickeln von Rezepturen
- Anleitung und Unterstützung der Küchenmitarbeiter
- Kreatives und leistungsorientiertes Arbeiten in einem Team von 3-4 Mitarbeitern
- Optimieren von Produktionsabläufen
- Umsetzung und Einhaltung allgemeiner und spezifischer Hygienevorschriften
- **Spass bei der Arbeit**

Interessiert? Schnell melden!

Qualifikation:

- Abgeschlossene Ausbildung zum/r Koch/Köchin oder entsprechende fachliche Qualifikationen und Berufserfahrung, gerne auch Wiedereinsteiger
- Erfahrung in der Gastronomie, insbesondere süddeutsch-schwäbische Küche (gerne auch badische, bayrische, österreichische oder schweizer Küche)
- Leidenschaft für das Kochen und Interesse am Beruf
- Selbständige Arbeitsweise gepaart mit Teamfähigkeit
- Hohe Motivation und Einsatzbereitschaft
- Organisationstalent, gute Ideen und Kreativität
- Gepflegtes Erscheinungsbild, positives Auftreten
- Hohes Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein, nachhaltiges Handeln
- Gute Deutschkenntnisse

Interessiert? Schnell melden!

Bewerbung bitte per Mail an gasthaus-adler-achtal@web.de

Gerne dürfen Sie sich auch telefonisch (+49 7127 51882) oder persönlich bei uns melden!

Unterlagen per Post: bitte nur Kopien schicken. Nicht mehr benötigte Unterlagen werden vernichtet und nicht zurückgeschickt.

Vielen Dank für Ihr Verständnis. Wir freuen uns auf Ihre/Eure Bewerbung!

**Unser Topf sucht den passenden Deckel,
uns fehlt das Salz in der Suppe,**

Wir freuen uns auf Deine Unterstützung!

Für unser traditionelles, familiengeführtes Restaurant suchen wir zur Verstärkung unseres Serviceteams sowie zur Weiterentwicklung unseres Betriebes

Eine/n Mitarbeiter/in im Service (w/m/d) in Teilzeit oder Minijob

Unser Betrieb liegt im Herzen von Aichtal-Grötzingen, zwischen Fildern, Schönbuch und Neckartal. Das Konzept basiert auf der traditionell verwurzelten, regional- nachhaltigen schwäbischen Küche in familiärer Atmosphäre. Wir bieten sowohl das gängige Mittagstisch- und ala Carte-Geschäft wie auch die Durchführung verschiedenster Veranstaltungen. Unser Restaurant verfügt über ca. 120 Sitzplätze im Innenbereich (Saal, Gaststube und Stühle) sowie

ca. 60 Sitzplätze auf unserer Terrasse.

Wir möchten zukünftig unser Konzept moderner gestalten und verstärkt auch Vegetarier und Vegan lebende Gäste ansprechen.

Wir bieten:

- eine leistungsgerechte Bezahlung
- keinen Teildienst
- Arbeitszeit nach individueller Absprache
- Zuschläge sowie einen sicheren Arbeitsplatz
- langfristige Dienstpläne und eine verlässliche Urlaubsplanung
- eine verantwortungsvolle Stelle mit flachen Hierarchien und kurzen Entscheidungswegen in einem eingespielten, liebenswerten Team
- einen wertschätzenden Umgang und Unterstützung bei Weiterbildungen

Ihre Aufgaben:

- Mise en Place, Vorbereiten der täglichen Arbeitsabläufe, Empfang der Gäste, Registrierung, Reservierungen prüfen und entgegennehmen, Bestellungen aufnehmen, Gäste beraten, Gäste bedienen, abkassieren, Tische abräumen und reinigen, Thekendienst, Arbeitsplatz einräumen, reinigen und aufräumen
- Umsetzung und Einhaltung allgemeiner und spezifischer Hygienevorschriften
- Arbeiten in einem Team von 2-4 Mitarbeitern
- Ordnen und auffüllen der Vorratsbestände im Arbeitsbereich

Ihre Qualifikation:

- Abgeschlossene Ausbildung zum/r Restaurantfachfrau/-mann oder entsprechende fachliche Qualifikationen und Berufserfahrung, gerne auch Wiedereinsteiger, Quereinsteiger oder interessierte Anfänger
- Erfahrung in der Gastronomie von Vorteil aber kein Muss
- Leidenschaft für das Gastgeben, Interesse am Beruf und am Umgang mit Menschen
- Selbständige Arbeitsweise gepaart mit Teamfähigkeit
- Hohe Motivation und Einsatzbereitschaft
- Gepflegtes Erscheinungsbild, positives Auftreten
- Gute Deutschkenntnisse

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbung mit Motivationsschreiben, Lebenslauf, frühester möglicher Eintrittstermin sowie Gehaltsvorstellung per Mail an gasthaus-adler-aichtal@web.de

Sollten Sie Ihre Unterlagen per Post schicken, beachten Sie bitte, dass nur Kopien dabei sind. Wir senden die Unterlagen nach Beendigung des Auswahlverfahrens nicht zurück und vernichten diese im Anschluss. Vielen Dank für Ihr Verständnis. Wir freuen uns auf Ihre/Eure Bewerbung!