

Das einzigartige Team rund um Marc Höhne hat mit dem Elsbach Restaurant einen Ort des Wohlfühlens geschaffen. Um die Marke Elsbach für die Zukunft zu wappnen, suchen wir kompetente, gelernte und gastro-erfahrene Profis (m/w/d), die wissen, was es bedeutet, in einer der herausforderndsten Branchen zu arbeiten.

Wenn Du gerne Gastgeber bist, und Spaß hast am lockeren und doch professionellen Umgang mit unseren großartigen Gästen. Wenn Du Dir nicht so leicht die Butter vom Brot nehmen lässt und Lust hast, in einem kreativen Restaurant zu arbeiten, dass sich stetig weiterentwickelt...

... dann werde ein unersetzliches Teil unseres besonderen Teams und bewirb Dich als

RESTAURANT- & SERVICEMITARBEITER (W/M/D)

WORUM ES GEHT

Der Gast möchte eine schöne Zeit im Restaurant genießen. Denn zufriedene Gäste kommen gerne wieder. Als Botschafter unserer Küchen-Philosophie übernimmt unser Serviceteam dabei vielfältige Aufgaben. Du unterstützt Deine Kollegen durch:

- o Schnellen, stets freundlichen und professionellen Service:
 - Herzlicher Empfang und platzieren der Gäste,
 - effizientes Eindecken und Abräumen der Tische,
 - Bestellaufnahme und Kassieren.
- o Stilgerechte, aufgeweckte Beratung der Gäste:
 - Du kennst unsere Tages-, à la Carte- und Getränkekarte auswendig,
 - kennst die Wünsche unserer Gäste,
 - gibst Speise- und Getränkeempfehlungen,
 - kannst bei Fragen zu Zutaten und Allergenen unterstützen.
- Kontrolle des täglichen Mise en place und der Sauberkeit von Restaurant und Garten.
- Freundliche Beantwortung der Email- und Telefonanfragen sowie Planung und Betreuung der Reservierungen.
- Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen, Kochschulen und Außer-Haus-Einsätzen.
- o Verantwortung, nicht nur für Deinen Arbeitsbereich, übernehmen.

WO DU ARBEITEST

Seit 20 Jahren ist Marc Höhnes Elsbach Restaurant führend in Herford für moderne "clean Eating"-Produktküche. Marc kreiert aus lokalen, nachhaltigen und natürlichen Zutaten kreative, saisonale Gerichte frei von Zusatzstoffen. Dazu serviert er eine große Auswahl an ausgesuchten, meist deutschen, Weinen.



Die Elsbach Welt dreht sich mittags um Business Lunch und abends à la Carte, um Catering und das Haus als Eventlocation sowie Marcs Kochschule, um unser selbstgebackenes Sauerteigbrot und unsere handgemachten "Made by Marc"-Feinkost-Produkte.

WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie, oder langjährige Erfahrung in ähnlich gehobenen Restaurants.
- Spaß an der Arbeit: Du bist gerne im Service.
- Leidenschaft für gute Speisen und Verständnis für unsere Küchen-Philosophie.
- Weißt professionell mit anspruchsvollen Gästen umzugehen.
- Zuverlässigkeit, Höflichkeit und Teamfähigkeit gehören zu Deiner Persönlichkeit.
- Dein Auftreten und Deine Umgangsformen sind sympathisch und gepflegt.
- Flexibilität, Fleiß und Belastbarkeit sowie die Bereitschaft auch abends oder am Wochenende zu arbeiten, sind bei uns Grundvoraussetzungen.
- Sehr gute Deutschkenntnisse sind ein Muss.
- Führerschein und Englischkenntnisse wünschenswert.

WAS WIR BIETEN

Bei uns bedienst Du die besten Gäste der Region, arbeitest in einem tollen Team und kannst Dich jeden Tag eigenverantwortlich einbringen. UND außerdem bekommst Du:

- Übertarifliche und pünktliche Entlohnung.
- 39 Std. im Teildienst, aufgeteilt auf eine 4,5 Tage-Woche (= 2,5 Tage/ Woche frei).
- Sonn- und feiertags frei.
- Kostenloses Mittagessen von der Mittagskarte.
- Kostenloser Parkplatz im Elsbach Parkhaus.
- Einen modernen Arbeitsplatz in einem jungen, kollegialen Team mit kreativer, wechselnder Karte und leckeren Weinen.
- Eine zukunftsorientierte, auf Langfristigkeit ausgerichtete Festanstellung.
- Weiterentwicklungsmöglichkeiten.
- Und einen super Chef.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN SIND

- Mo Sa, 12 15 und von 18 23 Uhr
- An Sonn- und Feiertagen hat das Elsbach bis auf Ausnahmen geschlossen

FÜHLST DU DICH ANGESPROCHEN? DANN FREUEN WIR UNS AUF DEINE BEWERBUNG!

Bitte schicke Deinen Lebenslauf an:



elsbach.jobs@gmail.com

oder postalisch an:

Elsbach Restaurant Goebenstraße 3-7 32052 Herford

Dein Ansprechpartner ist Marc Höhne.

Für den ersten Eindruck ist Dein Lebenslauf völlig ausreichend. Gerne kannst Du weitere Unterlagen, wie z.B. Zeugnisse, zu einem späteren Zeitpunkt nachreichen.