



# Herzlich

WILLKOMMEN IN DER MOLLBECK

Sei begrüßt lieber Interessent,

wir freuen uns sehr darüber, Dich mit unserem Unternehmergeist zu inspirieren.

Bevor Du Deinen vollen Tatendrang in Deine Bewerbung steckst, möchten wir Dir noch das ein oder andere Wort mit auf den Weg geben.

Es wäre doch schön wenn Du weißt, bei wem genau Du Dich bewirbst. Welche Ziele wir verfolgen und was unser Angebot ausmacht.

## Die Gründer

Christian Rodewald  
36 Jahre



- Kaufmann und Staatlich geprüfter Betriebsleiter in Hotellerie, Gaststätten und Systemgastronomie
- Dichter und Denker, Motivator und Organisator
- Zuständig für den Veranstaltungs- und Bankettbereich
- Ist immer bestens gelaunt und kommunikativ

Timo Schmitz  
29 Jahre



- Gelernter Restaurantfachmann und Staatlich geprüfter Betriebsleiter für Hotellerie, Gaststätten und Systemgastronomie
- Im Schwerpunkt verantwortlich für alle Prozesse und organisatorischen Aufgaben im Bereich Service und Bar
- Ist immer besser gelaunt als Christian und liebt den Umgang mit Menschen

## Das Restaurant (135 Sitzplätze / Terrasse 200+ Sitzplätze)



## Die Unternehmens-Philosophie

Was ist eigentlich der/die/das Philosophie?

Nun, jedes Unternehmen mit seinen Mitarbeitern, Gästen und Lieferanten braucht einen Kurs nach dem es fahren kann, um definierte Ziele zu erreichen. Die Philosophie ist also der Kurs, den wir mit Eurer Hilfe einschlagen wollen.

Drei kurze aber ausdrucksstarke Worte prägen unsere Philosophie.

**herzlich      natürlich      lecker**

Doch was steckt dahinter?

### herzlich

Gastfreundschaft ist eine Gabe die befähigt, andere Menschen zu umsorgen und ihnen Freundlichkeit entgegenzubringen. Das „Herzlich“ möchte nicht nur mit Gastlichkeit auf sich aufmerksam machen, sondern soll ein offenes Haus für Freunde sowie Fremde sein, in dem sich jeder spontan wohl und willkommen fühlt.

Wir wollen von der Begrüßung bis zur Verabschiedung „HERZLICH“ sein.

Darüber hinaus soll auch im Umgang miteinander dieselbe Herzlichkeit ausgeübt werden, die wir unseren Gästen entgegenbringen.

### natürlich

Mit unseren Gästen, Mitarbeitern und Partnern möchten wir den richtigen und nicht den einfachen Weg gehen. Damit verbinden wir die immer wichtiger werdende Rolle eines nachhaltigen Handelns auf allen Unternehmensebenen.

So kommen bei der Auswahl von Lieferanten nur solche in Frage, die ein nachweisbares Nachhaltigkeitskonzept verfolgen und ebenso in der Region ansässig sind.

Gleichermaßen streben wir eine nachhaltige Personalpolitik an, die es uns ermöglicht Mitarbeiter langfristig an uns zu binden und zu fördern.

### lecker

Ist wohl eines der ausdrucksstärksten und wichtigsten Worte in der Gastronomie. Wer bemüht sich schon, einem Restaurant einen zweiten Besuch abzustatten, wenn es nicht "lecker" war. Doch wir verbinden mit diesem Wort mehr als nur die erwartete Selbstverständlichkeit bei einem Restaurantbesuch. Und zwar...

Mit saisonalen Leckereien und ausgewählten Schmankerln aus der Küche, wollen wir die traditionelle Kochkunst wieder aufleben lassen. Nicht Convenience-Produkte, sondern das Handwerk stehen bei uns im Fokus. Bei der Erzeugung von gastronomischen Spitzenprodukten setzen wir in erster Linie auf Frische. Feine Zutaten vom regionalen Erzeuger aus dem Umland, in Verbindung mit frischen Kräutern unterstreichen die Nähe zur Natur. Altüberlieferte Kuchenrezepturen innovativ interpretiert und die traditionelle, handwerkliche Zubereitung unserer Speisen sollen das kulinarische Geschmackserlebnis abrunden.

### Was ist unser Angebot?

1. Unser Speisenangebot ist geprägt durch eine regionale und saisonale Küche, welche durch internationale Einflüsse abgerundet wird. Dieses Hauptangebot wechselt zur jeweiligen Jahreszeit und bringt immer wieder aufs Neue saisonale Leckereien zu Tage.
2. Eine alle zwei Wochen wechselnde Mittagskarte (Mo.-Sa. 12-18 Uhr) rundet unser kulinarisches Angebot ab. Auf dieser Karte finden unsere Gäste immer eine Auswahl von sieben verschiedenen Gerichten, welche sich aus Suppe, Eintopf, Pasta, Fleischgericht, Fischgericht, Vegetarisch und Dessert zusammensetzt.
3. Täglich ab 12 Uhr bieten wir unseren Ausflugs Gästen leckeren Kuchen und harmonische Kaffeespezialitäten.
4. Samstags können sich unsere Gäste in der Zeit von 10-12 Uhr auf ein reichhaltiges Frühstücksbuffet freuen.
5. Sonntags verwöhnen wir unsere Gäste mit einem Brunch, bei dem man es sich in der Zeit von 10-14 Uhr gut gehen lassen kann.
6. Zusätzlich zum normalen Restaurantbetrieb bieten wir die Möglichkeit, dass unsere Gäste exklusive Veranstaltungen durchführen können. Dazu zählen Firmenveranstaltungen wie Tagungen und Seminare aber auch Hochzeiten, Konfirmationen oder ähnliche Jubiläen.

## Öffnungszeiten

<u>Restaurant</u>		<u>Küchenzeiten</u>
Montag – Donnerstag	12 – 22 Uhr	12 – 21 Uhr
Freitag	12 – 23 Uhr	12 – 22 Uhr
Samstag	10 – 23 Uhr	12 – 22 Uhr
Sonntag	10 – 22 Uhr	14 – 21 Uhr

## Die Kontaktdaten

Herzlich-Gastronomie GmbH  
An der Mollbecke 2  
45659 Recklinghausen  
[bewerbung@herzlich-restaurant.de](mailto:bewerbung@herzlich-restaurant.de)

Telefonischer-Kontakt:           Timo Schmitz                   0176/43 39 37 37  
  Christian Rodewald           0173/88 38 730

Immer noch Appetit auf mehr...

...na dann los, wir freuen uns auf Deine Bewerbung.

Christian und Timo