

## Stellenbeschreibung Servicemitarbeiter/-in

### Eintrittsdatum: ab sofort

Aufgrund unserer Unternehmensphilosophie ist für die Stelle im Servicebereich ein flexibler Mitarbeiter/-in mit einem ausgeprägten Teamgeist erforderlich.

*Du bist mit Herz und Seele Gastronom? Es macht Dir Freude, andere Menschen durch Deine Gastfreundschaft zu begeistern? Du steckst voller Ideen und Kampfgeist für ein neues Konzept? Du kannst Deine Umwelt bewusst durch die Augen Deiner Gäste wahrnehmen? Du möchtest die Herausforderung meistern, Dich bei größtmöglichen Freiheiten in einem Team selbst zu führen und Deine Fähigkeiten in einer lernenden Organisation kontinuierlich erweitern? Du möchtest einen Arbeitsplatz, der Natur und Stadtnähe vereint? Dann bewirb Dich sofort bei uns!*

### Allgemeines

Von Dir als Stelleninhaber/-in wird die stetige Bereitschaft erwartet, dass Du Dich in den Betrieb einbringst und auch überall dort mithilfst, wo Hilfe benötigt wird. Diese Stellenbeschreibung soll Dir als Leitfaden dienen und keinesfalls ein starres Gebilde darstellen. Der "Blick über den Tellerrand hinaus" soll immer gewährleistet sein. Du sollst Dich nicht hinter dieser Stellenbeschreibung verschanzen, sondern diese als Grundlage für Deine tägliche Arbeit verstehen. Dein Aufgabenbereich wird sich stetig erweitern. Neue Aufgaben werden hinzukommen oder durch andere ergänzt werden. Nur so können wir gemeinsam auf Veränderungen am Markt reagieren und Wettbewerbsfähig bleiben.

### Voraussetzungen

3 Jahre Berufserfahrung / Mit Ausbildung REFA o. HOFA keine Berufserfahrung notwendig  
 Kontaktfreude und Kommunikationstalent  
 Den Willen, in einem Team zielorientiert zu arbeiten  
 Kreative aber auch verrückte Ideen  
 Den Willen, durch Deine/diese Ideen Verbesserungen herbeizuführen  
 Geduld, auch in stressigen Situationen

Name des Betriebes	Herzlich-Gastronomie GmbH
Name Stelleninhaber/in	Frau/Herr
Dienstverhältnis	Vollzeit
Abteilung/Bereich	Restaurant/Bankett/Bar
Status	Operation
Unterstellung	Restaurantleiter/Geschäftsleitung
Gleichstellung	allen Fachkollegen
Überstellung	allen Azubis/Aushilfen
Vertretung	durch andere Fachkollegen
vertritt	andere Fachkollegen

### Verhalten im Herzlich

Wir orientieren uns an Menschlichkeit, Liberalität und Toleranz und führen unser Unternehmen ehrlich, fair und zuverlässig. Deshalb setzen wir voraus, dass Du Dich mit diesen Werten identifizieren kannst. Deine persönliche Entfaltung von Einmalig- und Einzigartigkeit macht unsere gemeinsame Arbeit täglich aufs Neue kreativ und schöpferisch. Eine Schweigepflicht existiert im Herzlich praktisch nicht. Ganz im Gegenteil - Du darfst außerhalb der betrieblichen Grenzen gerne darüber berichten, dass wir uns den hohen Anforderungen unserer Gäste ohne Einschränkungen stellen werden.

### **Aufgaben (Allgemein)**

Führen und lesen des Übergabebuches sowie Informationsweitergabe  
Tagesaufgaben mit der Restaurantleitung prüfen und abstimmen  
Reservierungen entgegennehmen und ausführen  
Mitwirkung an einem Qualitätssystem  
Teilnahme an Schulungen und Weiterbildungen in- und außerhalb des Betriebes  
Übernahme von Verantwortung hinsichtlich des Arbeits-, Umwelt- und Brandschutz  
Spaß bei und an der Arbeit haben!

### **Aufgaben (im Restaurant/Servicestation)**

Übernahme/Übergabe Deiner Station  
Volle Verantwortung für das Mise en Place und Gesamtablauf an Deiner Station  
Gasträume anlassbezogen herrichten  
Gastgeberrolle übernehmen  
Prüfen eingetragener Reservierungen und entsprechende Vorbereitung  
Herzliche Begrüßung der Gäste und Platzierung  
Beratung der Gäste hinsichtlich aktuellem Speisen- und Getränkeangebot  
Bedienung des Kassensystems und Erstellen der Stationsabrechnung  
Mitwirken an einem Beschwerdemanagement

### **Aufgaben (Warenbestand/Einkauf/Lagerung)**

Tägliche Prüfung Deiner Warenbestände in Theke, Getränke- und Weinlager  
Bestellungen für den Restaurantbedarf vorbereiten und mit Restaurantleitung abstimmen  
Warenannahme und Prüfung nach Qualitätsrichtlinien  
Fachgerechte Einlagerung der Waren

### **Aufgaben (Hygiene)**

Gewährleistung von Hygienestandards in allen Gästebereichen nach HACCP  
Durchführung guter Hygienepraxis (Einzelaufgaben Reinigung/Desinfektion)  
Führung und Weiterentwicklung des vorhandenen HACCP-Systems  
Einarbeitung und Ausbildung neuer Mitarbeiter  
Tägliche Hygienerundgänge durchführen  
Unterstützung des Restaurantleiter bei der Dokumentation der Hygienepraxis  
(Checklisten führen)

### **Aufgaben (Kommunikation)**

Teilnahme an täglichen kurzen Meetings zum Tagesablauf  
Halten und Pflegen der Kommunikation zu allen Abteilungen  
Mitwirkung bei Service-, Menü-, Bankettveranstaltungen

### **Besprechung der Stellenbeschreibung**

**Datum/Unterschrift  
Stelleninhaber/-in**

**Datum/Unterschrift  
Vorgesetzter**

**Datum/Unterschrift  
Geschäftsleitung**