

STELLENBESCHREIBUNG FÜR

Restaurantmitarbeiter / Chef de Rang (M/W/D)

AB DEM NÄCHSTMÖGLICHEN ZEITPUNKT

DAS HÖLLENSTEINHAUS

www.hoellensteinhaus.de



HÖLLEN
STEIN
HAUS

BAYERISCHER WALD

Beschreibung der Region

Das Höllensteinhaus, thront beeindruckend über dem Höllensteinsee und ist der ideale Ausgangspunkt für Natur- und Outdoor-Enthusiasten. Die Region zeichnet sich durch ihre umfangreichen Wander- und Radwege aus. Ein besonderes Highlight ist das Naturschutzgebiet rund um den Höllensteinstausee, auch bekannt als „Bayerisch Kanada“, das traumhafte Landschaften und vielfälti-

ge Wassersportmöglichkeiten bereitstellt. Die positive Entwicklung im Tourismus zeigt sich in den beeindruckenden Übernachtungszahlen: Im Jahr 2023 verzeichnete Viechtach rund 32.300 Übernachtungen, ein Anstieg von 18,7% im Vergleich zum Vorjahr. Diese dynamische Wachstumsperspektive bietet eine spannende Gelegenheit für die Gastronomie.

Beschreibung Restaurant

DAS HÖLLENSTEINHAUS – Kulinarik & Naturrefugium

Das neu erbaute Restaurant vereint moderne Eleganz mit technischer Raffinesse auf höchstem Niveau. Die Architektur beeindruckt mit klaren Linien und großen Glasfronten, die das Innere in Tageslicht tauchen und eine offene, einladende Atmosphäre schaffen. Im Inneren erwartet die Gäste eine stilvolle, hochwertige Einrichtung, die Tradition und zeitgenössisches Design harmonisch miteinander verbindet. Das Restaurant bietet Platz für bis zu 75 Sitzplätze und schafft so eine exklusive und dennoch gemütliche Umgebung für seine Besucher.

Ein besonderes Highlight ist die Panorama-Terrasse mit bis zu 120 Sitzplätzen, die einen atemberaubenden Blick auf den Höllensteinstausee und die umliegende, unberührte Natur bietet. Das Restaurant ist mit modernster Technik ausgestattet: Intelligente Licht- und Soundsysteme schaffen die perfekte Atmosphäre, während innovative Belüftungssysteme für ein angenehmes Raumklima sorgen. Auch in der Küche setzt man auf nachhaltige, hochmoderne Lösungen, um höchste kulinarische Ansprüche zu erfüllen.

Angebot RESTAURANTMITARBEITER – CHEF DE RANG (m/w/d):

Für dieses außergewöhnliche Gastronomieprojekt bieten wir die Position des Chef de Rang (m/w/d) an – eine ideale Gelegenheit für Menschen, die Leidenschaft für Gastfreundschaft mitbringen. In dieser Rolle sind Sie verantwortlich für das Wohlbefinden unserer

Gäste, das Servieren von hochwertigen Gerichten und einen reibungslosen Ablauf im Service. Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsumfeld, eine faire Bezahlung und die Möglichkeit, sich in einem innovativen Restaurant weiterzuentwickeln.

Aufgaben als Chef de Rang:

- o Leitung und Koordination einer Service-Station mit eigenem Verantwortungsbereich
- o Betreuung und Beratung unserer Gäste, Sicherstellung eines exzellenten Service
- o Organisation und Durchführung des reibungslosen Ablaufs in der Station
- o Einarbeitung und Unterstützung von neuen Teammitgliedern
- o Sicherstellung der Sauberkeit und Ordnung im Servicebereich
- o Zusammenarbeit mit dem Küchen- und Bar-Team, um einen erstklassigen Service zu gewährleisten

Anforderungen:

- o Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie
- o Erfahrung im Servicebereich, idealerweise mit Führungserfahrung
- o Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeiten und Teamgeist
- o Organisationstalent und Verantwortungsbewusstsein
- o Freundliches, professionelles Auftreten und ein hohes Maß an Gastfreundschaft
- o Grundkenntnisse im Umgang mit der Software „Gastronovi“ wären von Vorteil, nicht zwingend notwendig

Das erwartet Sie:

- o Eine einzigartige Gelegenheit, ein modernes Restaurant von Beginn an mitzugestalten
- o Ein hochmodernes Arbeitsumfeld mit neuester technischer Ausstattung
- o Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- o Attraktive Vergütung sowie die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen
- o Eine 4-Tage-Woche und feste Öffnungszeiten ermöglichen planbare Arbeitszeiten und meist feste freie Tage
- o Unterstützung bei der Wohnungssuche

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung und beantworten auch gerne Ihre Fragen per E-Mail an job@hoellensteinhaus.de

Für telefonische Rückfragen steht Ihnen Herr **Martin Quirnbach**, Projektleiter des Höllensteinhauses, unter der Nummer **+49 (0) 1511 1640196** gerne zur Verfügung.

