



Restaurant- und Veranstaltungskordinator m/w/d

Deine Aufgaben:

- Betreuung und Beratung der Restaurantgäste
- Entgegennahme und Bearbeitung von Beschwerden
- Kontrolle der Speisen- und Getränke-Qualität
- Bearbeiten von Reservierungen
- Erstellen von Veranstaltungsangeboten
- Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung von Veranstaltungen
- Koordination von Lieferanten und Buchen von Leihfirmen
- Koordination von Emails
- Unterstützung der Teammitglieder (Personalwesen, Marketing, Veranstaltungen)

Das wünschen wir uns von dir:

- Abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie / Hotellerie
- Mehrjährige Erfahrung in vergleichbarer Position, sowohl im a-la-Carte Geschäft als auch im Biergartenbereich
- Organisierte, kommunikationsstarke und strukturierte Arbeitsweise
- Herzliches, freundliches und gepflegtes Auftreten mit sehr viel Liebe zur Gastronomie
- Starke Service-, Team- und Dienstleistungsorientierung
- Du bist einsatzbereit, flexibel und kannst mit Stresssituationen gut umgehen
- Sehr gute Auffassungsgabe und Selbstständige sowie sorgfältige Arbeitsweise
- Organisierte, kommunikationsstarke und strukturierte Arbeitsweise
- Bereitschaft zur Spätschicht- und Wochenendarbeit
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift, sowie gute MS-Office Kenntnisse

Wir bieten:

- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege - "Duz-Kultur"
- Abwechslungsreicher, zukunftssicherer Arbeitsplatz in familiärer Atmosphäre
- Zentrale Lage mit guter Verkehrsanbindung
- Mitarbeiterverpflegung, Mitarbeiterrabatte
- Möglichkeit der betrieblichen Altersvorsorge