

Stellenbeschreibung



Hauptziel:

Sie sind verantwortlich/ mitverantwortlich für ...
die Existenz und die Liquidität des Unternehmens durch wirtschaftlichen Erfolg
die Arbeit entsprechend der Unternehmensgrundsätze und Ziele
die gute Stimmung im Team
den guten Ruf und das Image
und Ihre Vorbildfunktion als Führungskraft

Schlüsselbereiche:

Mitarbeiterführung:

- " Teamarbeiten und die Fähigkeit ein Team zu führen, es mit Begeisterung anzuleiten und zu motivieren
- " Stets fair, offen und bedingungslose Ehrlichkeit
- " Menschen zu fördern und zu fordern

Persönliche Entwicklung:

- " Kreativ im Produktumgang und der Präsentation
- " Fachlich sicher, versiert mit frischen Produkten zu arbeiten statt mit Industriefutter.
-gute gehobene Gastronomie
- " die Bereitschaft sich Kundenwünschen anzupassen
- " Ehrgeiz neue Wege zu gehen und Impulse für perfekte Gastauftritte im Catering

Kundenbeziehung/Verkauf:

- " die aktive Beratung der Cateringgäste
- " die zeitgemäße Speisekarte (innovativ wie klassisch)
- " neue Produkte zu entwickeln und zu kombinieren
- " Gutes Gespür für die Wünsche der Gäste
- " moderne und variantenreiche Küche; aber stets angemessene zum Gastauftrag
- " sicheres Auftreten im Kundenkontakt

Küche und Küchenleitung:

- " Sicheres organisieren der Küchenarbeit und von kompletten Catering-Veranstaltungen
- " Neugierde tolle Produktideen für die Feinkost-Fleischereien zu liefern
- " Beharrlichkeit Leistung dauerhaft zu verbessern und perfekte Leistung zu bieten
- " Bei uns gibt es keine Chemiecocktails und Tütchen sondern solide Kochergebnisse und schmackhafte Küchenleistung
- " die sinnvolle Warenwirtschaft
- " Office Microsoft (Word, Excel, Outlook), Veranstaltungssoftware Bankettprofi

**Wenn sie diese Wunschfähigkeiten
noch nicht haben,
sollten Sie das Potential mitbringen
sich die Fähigkeiten anzueignen.**