

Teamleiter Erlebnisgastronomie (m/w/d)

„Das Übliche ist Dir zu normal!?“ - Die Künstlerische Holzgestaltung Bergmann GmbH wurde 1990 in den Unruhen des Systemumbruchs geboren und entwickelte sich zu einem lebendigen, innovativen Unternehmen mit heute über 150 Mitarbeitern.

Unser Hauptstandbein ist die Planung und Umsetzung von ausgefallenen Spiel – und Freizeitanlagen für Auftraggeber in ganz Europa. „Große verrückte Sachen aus Holz“, antworten wir, wenn wir gefragt werden was wir machen.

Parallel zur Holzgestaltung betreiben wir die „Geheime Welt von Turisede“, ein ungewöhnlicher Abenteuerfreizeitpark mit Erlebnisgastronomie und Dinershow im KRÖNUM, dem ersten Baumhaushotel Deutschlands und vielen weiteren Abenteuerübernachtungen, endlosen Tunneln, Labyrinthen, Wipfeldpfaden, verschiedensten Tieren und Vielem mehr.

Dazu gehört in direkter Nachbarschaft in Polen der „Turiuswinkel“, ein kleiner Park, mit Café, Campinggelände und ebenso Baumhaus- Erlebnisübernachtungen.

Um unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen, bieten wir eine außergewöhnlich vielfältige Erlebnisgastronomie mit zahlreichen unterschiedlichen Outlets und Veranstaltungsformaten an. Die organisatorischen Anforderungen rund um Personalplanung, Warendisposition, Tagesabläufe und die Koordination der verschiedenen gastronomischen Bereiche sind dabei in den vergangenen Jahren stetig gewachsen.

Deshalb möchten wir unsere gastronomische Leitung künftig auf zwei starke Führungspersönlichkeiten aufteilen. Zur Unterstützung unserer bestehenden Gastroleitung suchen wir eine engagierte zweite Führungskraft, die Verantwortung übernimmt, organisatorisches Talent mitbringt und gemeinsam mit uns die Gastronomie mit Leidenschaft, Kreativität und Teamgeist weiterentwickeln möchte.

Denn gerade im intensiven Saisongeschäft braucht es Menschen, die den Überblick behalten, Entscheidungen treffen können und Freude daran haben, gemeinsam etwas Besonderes auf die Beine zu stellen.

Diese Aufgaben erwarten dich

- Erstellung und Organisation der Dienstpläne unter Berücksichtigung aller arbeitsrechtlichen Vorgaben
- Führung, Motivation und Unterstützung eines eingespielten Teams
- Einarbeitung neuer Mitarbeitender in unsere verschiedenen Gastronomie-Outlets
- Kontrolle und Sicherstellung einer reibungslosen Arbeitsausführung
- Auswertung betriebswirtschaftlicher Kennzahlen
- Durchführung regelmäßiger Teammeetings und Mitarbeitergespräche
- Warenbestellung und Disposition von Verbrauchsmaterialien
- Mitgestaltung und Weiterentwicklung unserer gastronomischen Angebote
- Sicherstellung und Kontrolle aller Lebensmittelhygienevorschriften inklusive Dokumentation

Das bringst du idealerweise mit

- Erfahrung in der Team- oder Mitarbeiterführung
- Organisationstalent und eine lösungsorientierte Arbeitsweise
- Durchsetzungsvermögen und Verantwortungsbewusstsein
- Freude daran, Neues auszuprobieren und Ideen einzubringen
- Gastronomische Kenntnisse/ Erfahrungen
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Führerschein Klasse B von Vorteil

Das erwartet dich bei uns

Wir sind ein inhabergeführtes Unternehmen mit viel Herz, Kreativität und Leidenschaft. Langweilig wird es bei uns garantiert nicht.

- ein respektvolles „Du“ auf allen Ebenen
- eine außergewöhnliche Erlebnisgastronomie mit dem Baumstammlokal und weiteren liebevoll gestalteten Outlets
- abwechslungsreiche Veranstaltungs- und Eventgastronomie mit saisonalen Höhepunkten
- täglich neue Herausforderungen und viel Raum für eigene Ideen
- auf Wunsch Unterstützung bei einer Unterkunft in Parknähe für die erste Zeit
- Mitarbeiterverpflegung und Getränke
- Freikarten für Familie und Freunde
- ein Team, das zusammenhält und sich gegenseitig unterstützt
- eine angenehme und wertschätzende Arbeitsatmosphäre

Neugierig geworden und Lust auf mehr Infos?

Dann schick´ eine Bewerbung an:

personal@kulturinsel.de

Wir freuen uns auf dich!

Beschäftigungsart:	Vollzeit
Arbeitsbeginn:	Sofort
Schulabschluss:	Nicht relevant
Berufserfahrung:	Für Quereinsteiger geeignet, gastronomische Kenntnisse
Sonstiges:	Führerschein Klasse B