



**BURGHOTEL  
STAUFENECK**

## **Bankettleiter-/in (m/w/d) in Vollzeit**

### **Wir über uns**

Das Burghotel und Restaurant Staufeneck der Gastgeberfamilien Klaus Schurr & Rolf Straubinger liegt am Rande der Schwäbischen Alb zwischen Stuttgart und Ulm und bietet seinen Gästen ein breites Spektrum an Dienstleistungen:

### **5\* Superior Burghotel**

38 großzügige Zimmer, 2 Suiten und 3 geräumige Apartments  
Wellnessbereich, Infinitypool und Fitnessraum

### **Gourmetrestaurant „fine dining RS“**

1 Stern Michelin, 17 Punkte Gault Millau, 4 Varta Diamanten,  
3 F Feinschmecker, Gusto 8 Pfannen, Top 40 Deutschland  
Restaurant für bis zu 40 Gäste

### **Burgrestaurant „oifach andersch“**

Schwäbische Klassiker und saisonale Spezialitäten  
Restaurant mit Terrasse für bis zu 70 Gäste

### **Catering Service**

„Sie feiern, wir kochen und kümmern uns um alles andere“  
Privat oder Business, 5-5.000 Personen auf höchstem Niveau

### **Bankettbereich**

Festsaal, Burscheune mit Event-Kochstudio, Zelt im Burghof,  
Räumlichkeiten für bis zu 150 Personen

## **Burg Staufeneck eine Welt voll Ruhe und Genuss!**

### **Wir freuen uns auf Dich**

Lass dich nicht entmutigen, wenn du nicht alle Punkte unseres Job-Profiles erfüllst. Bewirb dich einfach – für uns zählt vor allem deine Persönlichkeit. Wir freuen uns auf dich!

### **Kontakt:**

Theresa Schurr, Human Resource Manager

E-Mail: [theresa.schurr@burg-staufeneck.de](mailto:theresa.schurr@burg-staufeneck.de)

## Gründe, um ein Staufenecker zu werden

- Zukunftssicherer Arbeitsplatz mit anspruchsvollen, abwechslungsreichen Aufgaben im Familienunternehmen mit Herz
- Hochwertiges, funktionales Arbeitsumfeld
- Eintägiges Orientierungsseminar mit Übernachtung im Hotel und Menü in einem unserer Restaurants
- Möglichkeiten, eigene Ideen und Erfahrungen einzubringen und sich zu entfalten
- Unbefristete Arbeitsverträge für alle Mitarbeiter nach Beendigung der Probezeit
- Bereitstellung der Uniform inklusive Reinigungsservice
- Übertarifliche Bezahlung
- Anspruchsvolle Verpflegung
- Weihnachts- und Urlaubsgeld nach einem Jahr Betriebszugehörigkeit
- Vermögenswirksame Leistungen nach einem Jahr Betriebszugehörigkeit
- Betriebliche Altersvorsorge
- Betriebstarifliche Sonderkonditionen beim In-Shape in Göppingen
- Jährliche Sommerparty und Weihnachtsfeier

## Dein Aufgabenbereich

- Koordination des gesamten Bankettbereichs zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs
- Verantwortung für den Bankett-Serviceablauf
- Rechnungsstellung von der jeweiligen Veranstaltung
- Gewährleistung eines freundlichen und aufmerksamen Service am Gast
- Dienstplangestaltung für den Bankettbereich (in Abstimmung mit der Restaurantleitung) - dabei ist es entscheidend, die Stellen richtig zu besetzen, um einen guten Service aber auch eine betriebswirtschaftlich sinnvolle Einteilung zu haben
- Verantwortung über die gesetzten Standards für den Service
- Durchführung von Absprachen mit den Auftraggebern und Vorbereitung der Veranstaltungen

## Dein Profil

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie | Gastronomie
- sehr gute Deutschkenntnisse erforderlich
- Vorkenntnisse von Vorteil
- Freude am Arbeiten mit unseren Gästen
- Belastbarkeit – Zuverlässig – Flexibel
- Organisationstalent
- gute Umgangsformen
- Hervorragende Kommunikationsfähigkeit
- Sicheres Auftreten

