



**BURGHOTEL
STAUFENECK**

F&B Supervisor (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

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

In dieser Position unterstützt du die Restaurant- & Bankettleitung in der Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen. Zusätzlich zählen folgende Aufgaben zu deinem Bereich:

- Organisation und Betreuung verschiedener Veranstaltungen
- Verantwortung für die Koordination und Überwachung der Arbeitsabläufe
- Kontrolle der verschiedenen Räumlichkeiten
- Ansprechpartner für unsere Gäste, Partner und Besucher
- Weiterbildung unserer Auszubildenden
- Qualitätssicherung

Dein Profil

- Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- Mehrjährige Erfahrung im Restaurantbereich
- Deutsch- und Englischkenntnisse (in Wort und Schrift)
- Profundes Know-how im F&B
- Flexibilität und Belastbarkeit sowie Verantwortungsbewusstsein und Diskretion
- Teamfähigkeit, Einsatzbereitschaft, soziale Kompetenz
- Sicheres Auftreten und ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit
- Ausgezeichnete Umgangsformen mit einem vorbildlichen Erscheinungsbild
- Ausbilderschein gewünscht

