



**BURGHOTEL  
STAUFENECK**

## **Stellvertretender Restaurantleiter im Burgrestaurant „oifach andersch“ (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

In dieser Position unterstützt du die Restaurantleitung und bist für den erfolgreichen Ablauf des Service verantwortlich. Zusätzlich zählen folgende Aufgaben zu deinem Bereich:

- Tägliche Einweisung der Servicemitarbeiter in Ihre Stationen
- Betreuung der Gäste als Gastgeber
- Koordination des Getränke- und Speisenservices
- Handhabung von Reklamationen
- Qualitätskontrolle
- Annahme von Reservierungen
- Absprachen mit der Küche
- Dienstplangestaltung mit dem Restaurantleiter
- Pflege des Kassensystems

## 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

