



Seit 1991 betreiben wir in Deutschland Regenbogen Ferienanlagen – vom urigen Campingplatz bis zur clubähnlichen Anlage mit Ferienhäusern und Wellnessbereichen. Für die Orientierung unserer Kunden gibt es das Regenbogen Sonnensystem. Ähnlich einer Sternekategorisierung bei Hotels bietet eine Regenbogen Ferienanlage mit sechs Sonnen mehr Komfort als ein Campingplatz mit nur zwei Sonnen. Während sich die Anlagen in Ausstattung und Angebot stark unterscheiden, ist unser Anspruch überall der gleiche: Wir erschaffen wundervolle Erinnerungen für unsere Gäste. Wir sind einer der größten und umsatzstärksten Anbieter für Campingurlaub in Deutschland.

Für unsere Ferienanlage in **Göhren (Rügen)** suchen wir zum nächstmöglichen Termin eine

Gastronomische Leitung (m/w/d) – Vollzeit

Du hast Erfahrung in der gastronomischen Leitung, liebst es eigenständig zu arbeiten und bringst gerne deine eigenen Ideen mit ein? Dann suchen wir Dich!

Dies ist eine der wichtigsten Stellen in unserem Unternehmen. Jetzt stell dir vor, es wäre deine...

Deine Aufgaben:

- Du bist Gastgeber
- Operative Mitarbeit
- Ansprechpartner für unsere Gäste, Lieferanten, Partner und unsere Mitarbeiter
- Training und Coaching der Mitarbeiter
- Dienst- und Urlaubsplanung
- Arbeiten gemäß HACCP Standards
- Waren- und Personaleinsatz Planung & Kontrolle
- Bestellwesen
- Optimierung des Angebots und der Abläufe
- Verantwortlichkeit aller Mitarbeiter
- Verantwortlich für die Planung und Umsetzung aller gastronomischen Events auf den Anlagen
- Im Ständigen Austausch mit dem F&B Manager und Resort Manager
- Budgetkontrolle

Das bist Du:

- Du bist leidenschaftlicher Gastgeber!
- Freude an der Arbeit im Team
- Kommunikationsfähigkeit
- Deine Aufgaben & Ziele erledigst du gewissenhaft
- Organisations- und Improvisationsfähigkeit
- Du bist ein echter Zahlenkenner, und weißt welche wichtig sind
- Auch in stressigen Situationen behältst du einen kühlen Kopf
- Erste Erfahrungen auf diesen Positionen hast du bereits durchlaufen
- Flexibel bist du auch noch?

Das bieten wir dir:

- Einen Job mit viel Entwicklungsspielraum und Eigenverantwortung
- Kurze Kommunikationswege
- Agiles Arbeitsumfeld, flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- Raum für eigene Ideen & Gestaltungsmöglichkeiten
- Deine Handschrift ist dir wichtig? Uns auch, du sollst Mitgestalten!
- Umfangreiche Gestaltungs- und Entwicklungsfreiräume in einem wachsenden Unternehmen
- Du hast Bock auf eine neue Herausforderung in einem der größten Unternehmen der Tourismusbranche an der deutschen Ostseeküste
- Vielfältige Mitarbeiterrabatte

Was erwartet dich in Göhren? Du bist verantwortlich für unser Restaurant „Das Landhaus“, eine Vinothek/Enothek (wir betreiben einen eigenen Weinhandel), einen kleinen Imbiss und unsere Bar in der Lobby. Starte jetzt gleich und sei von Anfang an dabei unser Gastronomisches Angebot hier weiterzuentwickeln und ständig zu verbessern.

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann mach uns neugierig mit deiner aussagekräftigen Bewerbung unter Angabe des bevorzugten Eintrittstermins und deiner Gehaltsvorstellung.

Vor der Bewerbung hast du noch ein paar Fragen? Sende diese gerne als Nachricht an unseren F&B Manager Sanny via WhatsApp, schnell und unkompliziert. Tel.: 015142035130

Peter Widereck
Personalabteilung
Regenbogen AG
Kaistr.101 · 24114 Kiel

E-Mail: bewerbung@regenbogen.ag
Telefon: 0431 / 23 7 23-134