



## **Frühstück & Rezeption Mitarbeiter (m/w/d) 100%**

### **Per Sofort oder nach Vereinbarung**

Der Adler in Weil am Rhein. Ein historischer Ort, ein kulinarischer Leuchtturm. Über 30 Jahre war das Restaurant Adler eine Adresse für hochstehende Küchenkultur. Mit dem Verkauf und dem Pächterwechsel gilt es nun, die Gastronomie wieder zum Leben zu erwecken und die Gäste zu begeistern. Sei dabei, wenn Neues entsteht!

Neben dem Hotelbetrieb mit 26 Zimmern können nicht nur Hotelgäste wählen, in welchen Restaurant Sie sich verwöhnen lassen möchten – Restaurant Adler, gepflegt, anspruchsvoll und gehoben, oder im Kellerrestaurant Spatz, solide, einfach und gemütlich. Ob es Weine aus dem hiessigen Gebiet Markgräflerland sind, oder aber ein Tropfen aus aller Welt. Für jedes Budget und jeden Geschmack bietet der Adler ein Erlebnis.

Für die Betreuung unserer Gäste sind wir vor und hinter den Kulissen auf interessierte und engagierte Persönlichkeiten mit Leidenschaft und Sinn für moderne Gastronomie angewiesen. Im Team wollen wir unsere Gäste immer von Neuem begeistern.

Was uns noch fehlt? **DU.**

Als **Frühstück & Rezeption Mitarbeiter** mit Herzblut und Leidenschaft bist du verantwortlich für das Wohl unserer Hotelgäste und verlierst auch in hektischen Zeiten nicht den Überblick. Vom Aufbau des Frühstücksbuffet bis hin zum Check out betreust Du unsere Gäste. Du pflegst unser PMS und bist in der Koordination des Housekeepings die Ansprechperson. Du hast ein Flair für Bürotätigkeiten und liebst das Operative gleichermaßen. Dafür besitzt Du das nötige Know-How, gepaart mit Leidenschaft und Sinn für moderne Gastronomie.

### **Was Du hierzu mitbringst:**

Im Adler bist Du nicht nur ein Teil des Teams – bei uns ziehst Du mit am Steuerrad und leistest den entscheidenden Beitrag, der den Unterschied macht.

- Du bist eine kommunikative, lebensfrohe Persönlichkeit und Dein Lächeln sowie Deine Fröhlichkeit stecken an.
- Du hast das Handwerk gelernt und möchtest Dich weiterentwickeln
- Du hast Spaß daran Dein Know-How weiterzugeben, dich im Team einzubringen und Wissen an Auszubildende weiterzugeben.
- Du sprühst vor Kreativität, bist talentiert, ehrgeizig und bringst gerne Ideen ein
- Du gehst konstruktiv und reflektierend mit Kritik um
- Du hast Freude an der Mitgestaltung und Mitentwicklung eines neuen, einzigartigen Konzepts für die moderne Gastronomie
- Du bist Mitverantwortlich für den Bereich Frühstück und FO
- Teamfähigkeit, Motivation, Flexibilität und Belastbarkeit zeichnen Dich aus
- Die Einhaltung der HACCP- Standards, sind für dich selbstverständlich
- Für Weiterbildungen und persönliche Weiterentwicklung bist Du offen

### **Was Dich ausmacht:**

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Restaurant-/Hotelfachmann/-frau, bringst außerdem Erfahrung, idealerweise mit internationalen Stationen mit
- Du verfügst über einige Jahre Berufserfahrung, idealerweise im gehobenen Gastronomiesegment
- Du hast Lust auf etwas Neues und möchtest am gesamten Erfolg teilhaben.
- Du bist aufgeschlossen, freundlich, gepflegt und fühlst Dich in einem jungen Team wohl
- Du möchtest etwas bewegen und Dich weiterentwickeln? Eigenmotivation, Eigenständigkeit und überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft zeichnen Dich aus
- Eine hohe Service- und Qualitätsorientierung runden Dein Profil ab

### **Was Dich erwartet:**

- Ein junges, modernes Unternehmen mit Blick nach vorne, Visionen und viel individueller Gestaltungsmöglichkeit
- Eine zeitgemässes Vergütungspaket
- Geregelt Arbeitszeiten und eine 5 Tage Woche
- Flache Hierarchien und Kommunikation auf Augenhöhe
- Angenehmes Arbeitsklima mit einem motivierten, erfahrenen Team
- Wertschätzung und Anerkennung für dein Engagement
- Eine offene und transparente Firmenkultur
- Schulungen und Fortbildungen
- Selbständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
- Ein Arbeitsplatz in einem wachsenden Unternehmen

### **Haben wir Dein Interesse geweckt?**

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung an: [hotel@adler-weil.de](mailto:hotel@adler-weil.de)

Evelyn & Danny Neynaber