

Wir suchen motivierte Menschen, die ihre Leidenschaft zum Beruf und Gäste glücklich machen möchten.

**GESUNDHEIT ERLEBEN**  
*Vier Sterne genießen.*



## LEITUNG HOTELRESTAURANT (m/w/d) in Vollzeit

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft? Sie haben den Überblick, sind ein guter Organisator, motivieren Ihre Mitarbeiter und lesen Gästen jeden Wunsch von den Augen ab? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung – kommen Sie in unser Team!

Das Kurzentrum Waren (Müritz) ist ein Vier-Sterne Gesundheitshotel im Herzen der Mecklenburgischen Seenplatte. Es bietet Ihnen ein attraktives Arbeitsumfeld, in dem Sie mit Ihrem Know-how und Ihrer Herzlichkeit Gästen einen unvergesslichen Gesundheits- und Verwöhnurlaub bereiten. Arbeiten Sie mit Leidenschaft und Freude in einem motivierten Team mit angenehmem Klima, nutzen Sie vielfältige Mitarbeiter-Benefits und die Möglichkeit zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung.

### Wir bieten:

- Saisonunabhängige Ganzjahresstelle
- Angemessene Bezahlung entsprechend Ihrer Qualifikation und Berufserfahrung - steigend nach Betriebszugehörigkeit
- Feiertags- und Sonntagszuschläge
- Zahlung von steuerfreien Vorteilen
- Kostenlose Verpflegung (Frühstück, Mittag, Abendessen) inkl. Wasser, Kaffee, Tee
- 5-Tage-Woche mit planbaren und familienfreundlichen Arbeitszeiten (Restaurantbetrieb mit festen Verpflegungszeiten täglich bis 20.30 Uhr, kein À-la-carte-Geschäft)
- Intensive Einarbeitung, begleitet durch einen Mentor
- Urlaub auch während der Sommermonate
- Bereitstellung der Arbeitskleidung
- Unterstützung berufsbezogener Weiterbildungen
- Regelmäßige Personalveranstaltungen
- Vergünstigungen in unseren Partnerbetrieben
- Nutzung der hauseigenen Infrastruktur mit Arztleistungen und medizinischen Checks
- Rabatte auf Therapien und kosmetische Anwendungen im Haus
- Kostenlosen Parkplatz in unserer Tiefgarage
- Hilfe bei der Wohnungssuche bei Bedarf

### Ihre Aufgaben:

- Führung des Restaurants und der derzeit 18 Mitarbeiter und Azubis
- Fachgerechte und professionelle Beratung, Betreuung und Bedienung unserer anspruchsvollen Gäste
- Aktive Mitarbeit im operativen Tagesgeschäft
- Sicherstellen eines einwandfreien Mise en Place und reibungslosen Service-Ablaufes
- Erstellung des Getränkeangebots
- Entgegennehmen von Gästebeschwerden und schnelles Handeln
- Kollegiale Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen (besonders Küche und Direktionsassistenten)
- Sicherstellung optimaler Kommunikation an alle Abteilungen und Mitarbeiter
- Gästebetreuung, Platzierung der Gäste und allgemeine organisatorische Aufgaben
- Verantwortung für Warenbestellung, Warenannahme, Inventur und Wareneinsatz
- Einarbeitung und laufende Schulung von Mitarbeitern, Praktikanten und Lehrlingen
- Erstellung der Dienst- und Urlaubspläne unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften
- Kontrolle der Sauberkeit in Ihrem Bereich sowie des gesamten Arbeitsmaterials
- Erstellung und Kontrolle der Einhaltung von Standards

Ihre Bewerbung wird ausschließlich für den Prozess des Auswahlverfahrens verwendet. Nach Stellenbesetzung oder im Fall einer Absage werden Ihre E-Mails gelöscht, Ihre Unterlagen vernichtet oder mit beigefügtem frankierten Rückumschlag an Sie zurück versandt.

Wir suchen motivierte Menschen, die ihre Leidenschaft zum Beruf und Gäste glücklich machen möchten.

**GESUNDHEIT ERLEBEN**  
*Vier Sterne genießen.*



## LEITUNG HOTELRESTAURANT (m/w/d) in Vollzeit

### Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung (in Hotellerie oder Gastronomie wünschenswert)
- Berufserfahrung in der Hotellerie oder Gastronomie wünschenswert
- Führungserfahrung wünschenswert
- Umfangreiche Speisen- und Getränkekenntnisse
- Personalführung mit der Fähigkeit, Mitarbeiter zu motivieren
- Professionelle, selbstsichere, flexible und teamfähige Arbeitsweise
- Sie haben ein stets freundliches und dienstleistungsorientiertes Auftreten
- Sie strahlen Herzlichkeit aus und besitzen eine hohe Dienstleistungsorientierung
- Sie verfügen über gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Sie arbeiten gern im Team, sind kommunikativ, haben ein hohes Maß an Engagement und Qualitätsbewusstsein und sind ein Organisationstalent

### Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung bitte per Post oder E-Mail an das

#### Kurzentrum Waren (Müritz)

Herrn Direktor Michael Elfert

Am Kurpark 2

17192 Waren (Müritz)

E-Mail: [bewerbung@kurzentrum-waren.de](mailto:bewerbung@kurzentrum-waren.de)

Telefon: 03991 1824-0