

## **Wir suchen Verstärkung!**

*Der Felsenkeller Leipzig eröffnet historische Gaststube und weitere Räume.*

Der Felsenkeller ist eines der Wahrzeichen des Leipziger Westens. Das neobarocke Gebäude war sowohl ein wichtiger Ort der mitteldeutschen Arbeiterbewegung – Rosa Luxemburg, Clara Zetkin oder Karl Liebknecht sprachen hier – als auch eine bekannte Leipziger Vergnügungsstätte.

Nach mehrjährigen Bauarbeiten ist der Felsenkeller wieder das einzigartige Ensemble, als das es vor nunmehr über 131 Jahren errichtet wurde: Eine charmante Mischung aus der Gaststube mit angeschlossenem, über 300 Plätze fassenden Biergarten, dem Szene-Club NAUMANNs Tanzlokal, dem beeindruckenden, bis zum 1800 Gäste fassenden Ballsaal, dem prächtigen Turmzimmer und dem verzauberten Lesezimmer.

Der Felsenkeller wartet darauf, dass wieder Leben in ihn einzieht, dass seine einzelnen Teile belebt werden und neue, kreative Ideen das kulturelle wie auch gastronomische Programm bestimmen.

Wir wollen ein Team zusammenstellen, welches unsere bestehende gastronomische Besatzung ergänzt und unterstützt, um den Betrieb der NAUMANNs Gaststube und der angeschlossenen Küche aufzubauen und zu gewährleisten. Wir suchen neue Mitarbeiter, die Lust haben, uns bei dieser einzigartigen Aufgabe zu unterstützen, eine vielfältige, innovative Gastronomie im Felsenkeller aufzubauen und zu etablieren, dabei die Historie des Hauses genauso im Blick haben, wie die modernen Anforderungen.

### **Leiter Gaststube/Restaurantleiter (m/w/d) in Vollzeit mit folgenden Aufgaben:**

*Organisieren des Bereiches Tresen & Service in der Gaststube mit*

- Bedarfsermittlung Tresen, Service – allgemein, unter Berücksichtigung Budget
- Bedarfsermittlung Tresen, Service, Tagesleitung – wöchentlich
- Bestimmung CVD, Kasse, Urlaubsvertretung, Krankheit allg. Auslauf – täglich
- disziplinarische Leitung des Personals auf Restaurantebene (Gaststube)
- Verantwortung der Einhaltung Regel- und Disziplinkatalog

*Produktion:*

- gemeinsam mit Leitung Gastronomie und Küche: Erstellung von „Best Product Katalog“ (u.a. Zapfen, Cocktails, Karaffen, Kaffee etc) in Produktion und Präsentation und dessen Kontrolle
- Vor- und Nachbereitung der Arbeits-, Service- und Gastflächen

*Operative Umsetzung, Beschaffung und Austausch:*

- Bedarfsermittlung wöchentlich unter Berücksichtigung Events, Sondertage etc pp
- Bestellungen auslösen, empfangen und kontrollieren
- Teilnahme an Terminen mit Industrie
- Gemeinschaftsstandards leben und umsetzen
- mit regelmäßigen Dienstversammlungen und Bericht an Gastronomieleitung
- mit Überwachung der Einhaltung der Bestimmungen zu Hygiene- und Lebensmittelsicherheit

*Verkauf:*

- mit Leitung Gastronomie: Erstellung von „Best Serve Katalog“ (Ansprache Gäste, CI & CD, Dresscode, Präsentation der Ware/Produkte)
- Kontrolle und Umsetzung der Warenpräsentation (Zapfen, Cocktails, Karaffen, Kaffee ...) sowie Kassenvorgänge
- tägliches Briefing (digital) an die jeweilige Schicht
- Kontrolle Geschirr, Gläser, Verkaufsware (u.a. Präsentation Produkte)

Wir erwarten:

- mehrjährige Erfahrung im gastronomischen Bereich ggf. mit Personalführung
- abgeschlossene Ausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe von Vorteil
- Ausbildungseignungsprüfung nach AEVO von Vorteil
- eigenverantwortliches Handeln nach betriebswirtschaftlichen Vorgaben
- aufgeschlossene und kreative Persönlichkeit
- 40 Stunden Wochenarbeitszeit mit Wochenend- und Feiertagsarbeit

Wir bieten:

- freien Handlungsspielraum nach konzeptioneller Ausrichtung des Hauses
- Freizeitausgleich für mehrgeleistete Arbeitsstunden
- eine faire Trinkgeldregelung
- ab 01.09.2021

*Bewerbungen bitte an [gastro@felsenkeller-leipzig.com](mailto:gastro@felsenkeller-leipzig.com)*