

Seit einigen Jahren schon gelingt es uns, allen Unkenrufen zum Trotz, unser Team beständig auszubauen und zu erweitern.

Woran liegt das?

Hier unsere wichtigsten Facts für alle zukünftigen Kollegen:

4-Tage arbeiten – 3 Tage frei und das jede Woche

-> es ist uns wichtig das wir alle in dieser tollen Branche arbeiten können ohne dabei unser soziales Leben aufgeben zu müssen.

Jeder Kollege hat in der Regel 1,5 -2 volle Wochenende frei.

Fordern und fördern

-> durch eigenverantwortliches handeln kann sich jeder Kollege aktiv in das Arbeitsleben einbringen. Wir versuchen täglich gemeinsam an unseren Schwächen zu arbeiten und unsere Stärken auszubauen. Je besser und erfolgreicher jeder einzelne arbeitet, desto zufriedener wird er.

Empathie und Wärme

-> wir pflegen untereinander einen sehr herzlichen, offenen und freundlichen Umgang. Durch unsere gemeinsamen Mahlzeiten haben wir auch Zeit für zwischenmenschliches. Laute Töne und Schimpftiraden sucht man bei uns vergeblich.

Faire und überdurchschnittliche Bezahlung

-> alle bei uns im Betrieb werden übertariflich gut bezahlt. Sonntags- und Nachtzuschläge sind seit langem Standard bei uns.

Das Trinkgeld wird fair und angemessen zwischen Küche und Service aufgeteilt. Auf Wunsch gibt es auch eine private Altersvorsorge und eine betriebliche Krankenkasse. Auch ein Dienstfahrrad kann auf Wunsch eine Option sein.

Auf Grund des anhaltend guten Geschäftes und der guten Aussichten für die nächsten Jahre stocken wir unser Team nochmals auf.

Wir stellen zum nächstmöglichen Zeitpunkt ein:

Servicemitarbeiter*in in Voll- oder Teilzeit. Auch Minijob ist möglich.

Jungkoch, Jungköch*in in Voll- oder Teilzeit. Auch hier ist ein Minijob möglich.

Ausbildungsplätze haben wir für Restaurantfach und für Küche noch jeweils einen frei. **Gerne auch wenn Ihr die Ausbildung schon in einem anderen Betrieb angefangen habt und es aber leider nicht passend ist für Euch in Eurem Ausbildungsbetrieb.**

Ausbildungsbeginn ab sofort oder ab 2024.

Als erste Kontaktaufnahme ist eine E-Mail super an roessleelzach@web.de
Gerne aber auch eine WhatsApp oder einen Anruf an 016091301159.