

DRINK THE FUTURE

NEXT LEVEL FINE DINING
BY ALEXANDER HERRMANN &
TOBIAS BÄTZ



AURA

Restaurant
& Future Lab

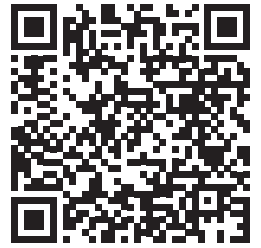
ANIMA

WIR SUCHEN DICH FÜR UNSER TEAM!

BARKEEPER & CHEF DE RANG (M/W/D) MIT INNOVATIONSGEIST

DRINK

Bewirb dich hier:



THE

Oder direkt bei Tobias Bätz:

tb.jre@herrmanns-posthotel.de | +49 175 5422282

In dieser Rolle hast du die Chance, das Erlebnis unserer Gäste an Bar und im Service aktiv mitzugestalten. Du betreibst Trend-Scouting, bringst dich in die Produktentwicklung ein und arbeitest engmaschig mit unserem Future Lab ANIMA zusammen. Gleichzeitig übernimmst du Verantwortung für erstklassige Produktqualität und Lagerhaltung.

FUTURE

Du liebst es, Gastgeber zu sein, willst begeistern, mitgestalten und Gastgeberum neu denken?

Werde bei uns mehr als nur Teil eines Teams, werde Teil einer Bewegung, die die Zukunft der Gastronomie mitentwickeln will, passioniert lebt und zur persönlichen Challenge macht.

Als **Barkeeper & Chef de Rang** bist du nicht nur für den außergewöhnlichen Service in unseren Restaurants zuständig, sondern bist Botschafter:in unserer Philosophie und entwickelst gemeinsam mit unserer gastronomischen Spitze, dem Future Lab ANIMA, unserem Foodscout, Sommelier und der Küche neue Ideen für die **#grenzenloseHEIMAT**: Ein mehrfach ausgezeichnetes, regional verankertes Zukunftskonzept, das Kulinarik, Nachhaltigkeit und Innovation verbindet.

Deine Bühne: Drei kulinarische Welten unter einem Dach im Posthotel Alexander Herrmann

AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz: Du begleitest visionäre Menüs mit innovativen Pairings, alkoholfreien Getränkekreationen und überraschenden Aromenkompositionen.

Bistro „oma & enkel“: Du gestaltest die flüssige Seite der Heimatküche mit Signature Drinks, die Kulinarik und Innovationsdenken generationenübergreifend verbinden. Außerdem liebst du die Abwechslung und bist flexibel ebenso im Service einsetzbar.

An der Bar: Hier wird deine Kreativität vor allem sichtbar! Du mixt und präsentierst Drinks, die unsere Philosophie schmeckbar machen: regional, mutig & modern.

Was du dafür mitbringst: Erfahrung im Barbereich oder gehobenen Service, ein feines Gespür für Geschmack, Innovationsfreude, Teamgeist und den Mut, neue Wege zu gehen. Du denkst mit, führst fair und empathisch und bleibst auch in stressigen Momenten souverän.



Hauseigener Rotationsverdampfer im Future Lab ANIMA

DRINK

Bewirb dich hier:



THE

Oder direkt bei Tobias Bätz:
tb.jre@herrmanns-posthotel.de | +49 175 5422282

Posthotel

ALEXANDER HERRMANN

FUTURE

Du liebst es, Gastgeber zu sein, willst begeistern, mitgestalten und Gastgebertum neu denken?

Was wir dir bieten: Eine Schlüsselrolle in einem vielfach ausgezeichneten Haus, unter anderem prämiert mit zwei Michelin-Sternen im sechsten Jahr sowie dem Grünen Michelin-Stern 2025, der Falstaff-Auszeichnung für Nachhaltigkeit & Innovation 2024/25 sowie dem Titel „Team des Jahres“. Dich erwartet kreativer Freiraum, persönliche Entwicklung, faire Bedingungen in einer Fünf-Tage-Woche und die enge Zusammenarbeit mit einem Team, das für die Zukunft der Gastronomie und echtes Miteinander brennt.

Zusätzliche Benefits:

- 25% Rabatt innerhalb unserer Gourmetwelten in Wirsberg (Bistro & AURA) und in Nürnberg (Imperial & Fränk'ness)
- Friends & Family Rabatt im Posthotel: 89€/Nacht/DZ (79€/Nacht/EZ)
- Wöchentliche Massagedeals für alle Mitarbeiter:innen
- Benefits bei allen Hotelkollegen der Romantikhotels: 89€/Nacht/Zimmer + 25% Rabatt auf Gastro-Leistungen
- Benefits bei unseren Gastro-Kolleg:innen der JRE-Betriebe (50% Rabatt für euch und eure Begleitung)
- 25% auf unsere Events & Brunches für dich, Friends & Family

Corporate Benefits: Als Mitarbeiter erhältst du Zugang zum europäischen Marktführer für Mitarbeiterangebote - Corporate Benefits.



WERDE TEIL VOM #AHDREAMTEAM, WIR FREUEN UNS AUF DICH!