

SERVE THE FUTURE

die Risiken und Nebenwirkungen

BISTRO

Öma
& enkel

WIR SUCHEN DICH FÜR UNSER TEAM!
RESTAURANTLEITER:IN (M/W/D) MIT INNOVATIONSGEIST

SERVE THE FUTURE

GASTGEBERKULTUR UND TEAMLEADING MIT HERZ & BAUCH.

In dieser Rolle hast du die Chance, das **Bistro „oma & enkel“** im **Posthotel Alexander Herrmann** zu leiten und gemeinsam mit einem leidenschaftlichen Team weiterzuentwickeln. Du übernimmst Verantwortung für ein Herzensprojekt – ein Ort, an dem ehrliche Heimatküche, gute Gespräche und echte Begegnungen im Mittelpunkt stehen. Mit deinem Gespür für Menschen, Qualität und Atmosphäre gestaltest du den Alltag auf Augenhöhe, führst mit Klarheit und Herz und wirst zur verbindenden Kraft zwischen Gästen, Küche, Team und Front Office. Du behältst den Überblick, wenn es turbulent wird, und gibst Sicherheit, wenn andere sie brauchen. Dabei bleibt immer Raum für Menschlichkeit, Entwicklung und echten Genuss.

Was du mitbringst:

Du bist aufgeschlossen, freundlich und neugierig. Du liebst die Arbeit im Team, bist gerne unter Menschen und kannst Smalltalk genauso gut wie Deeptalk. Du weißt, was Führung bedeutet – und lebst sie mit Fairness, Diplomatie und dem richtigen Gespür für Balance zwischen Freiraum und Klarheit. Kommunikation ist eine deiner Stärken, du erkennst Bedürfnisse, handelst vorausschauend und bleibst auch in stürmischen Zeiten ruhig und fokussiert. Du interessierst dich für gute Küche, bist über die Themen der Gastronomie-Szene informiert und verstehst, was Gastgebersein im besten Sinne bedeutet. Du kennst die Werte des Posthotels oder möchtest sie kennenlernen und mit Leben füllen. Und: Du bist im besten Fall erfahren in der Leitung eines Teams oder bereit, diesen nächsten Schritt mit uns zu gehen. In engem Austausch mit unserer gastronomischen Leitung gestaltest du mit uns das Bistro der Zukunft. Abläufe und echte Gastgeberkultur.



SERVE THE FUTURE

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

Dann bist du bei uns im Team genau richtig und hast die Chance die Zukunft der Heimatküche zu leben.



Bewirb dich hier:



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

Was wir dir bieten: Du übernimmst eine Schlüsselrolle in einem vielfach ausgezeichneten Haus mit Haltung, das Wandel lebt und Innovation aktiv gestaltet – unter anderem prämiert mit zwei Michelin-Sternen im sechsten Jahr, dem Grünen Michelin-Stern 2025, der Falstaff-Auszeichnung für Nachhaltigkeit & Innovation 2024/25 sowie dem Titel Team des Jahres. Dich erwarten flache Hierarchien, kurze Wege und echter Gestaltungsspielraum. Unterstützt wirst du von einem Team, das für Qualität, Entwicklung und die Zukunft der Gastronomie brennt – mit kreativer Freiheit, persönlicher Entwicklung und fairen Bedingungen in einer Fünf-Tage-Woche.

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.

Posthotel

ALEXANDER HERRMANN