

MITTENDRIN STATT NUR DABEI!

Restaurantleitung gesucht

Wir suchen für unsere
Restaurants *GUTESS* und
Weideküche ab sofort eine
Restaurantleitung (w/m/d)



Wir sind

eines der wenigen erhaltenen und in sich geschlossenen Rittergüter in Brandenburg, nur 60 Autominuten nördlich von Berlin. Zum Gut gehören 80 ha bio-landwirtschaftlich genutzte Fläche mit eigener Rinder- und Schweinezucht sowie Gänse- und Hühneraufzucht, Stallungen,

Gesindehäuser, Gutshaus, Park, Wiesen und Feldern.

Wir betreiben das Gut heute als touristisch-gastronomischen Betrieb mit 9 Hotelzimmern, 11 Ferienwohnungen, 1 gehobenen und 1 Familienrestaurant sowie einen Alten Rinderstall für Veranstaltungen.



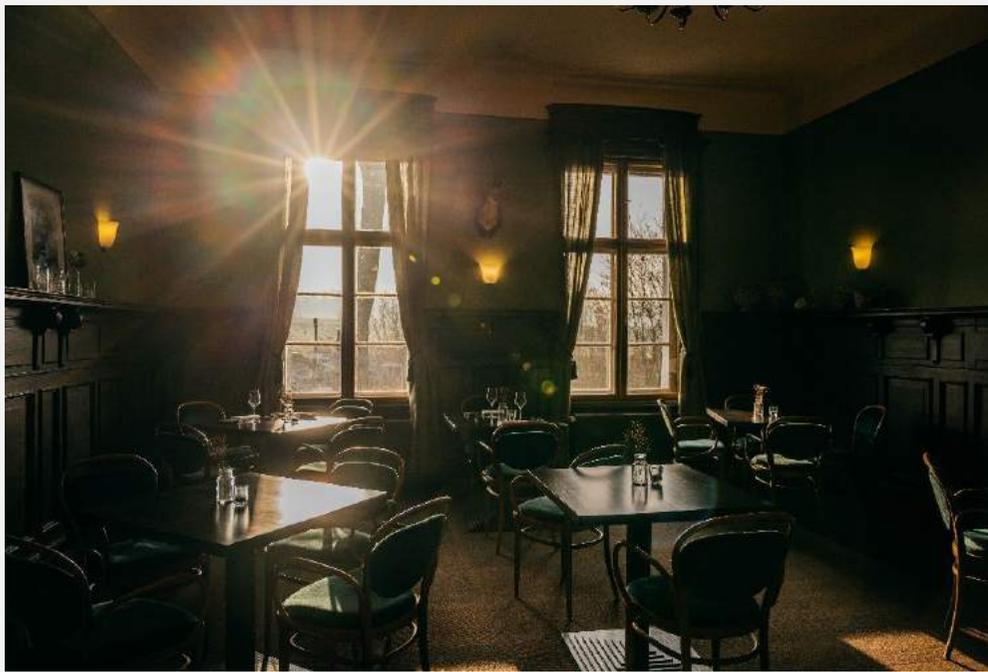
Was wir machen und worauf wir in unserer Gastronomie Wert legen



Unser Gut hat eine lange Geschichte und wir lassen uns ebenfalls Zeit für gesundes Wachsen aus dem Selbstversorgergedanken alter Rittergüter heraus. Unsere Tiere sollen langsam in einer guten Umgebung wachsen. Neben unseren Rindern, Schweinen, Gänsen

und Hühnern bietet unsere unmittelbare Umgebung einen wertvollen Reichtum an Wild, Kräutern, Wald- und Feldfrüchten sowie Pilzen. Wir schätzen jedes einzelne Lebensmittel und je nach Saison und Verfügbarkeit lassen wir unsere Gäste an diesem Reichtum teilhaben.

Kleine Gemüsebauern, Nachbarn mit üppigen Gärten gehören zu unseren bevorzugten Lieferanten, denn sie teilen unsere Wertschätzung für Lebensmittel in ganz besonderer Weise. Unser sterneerfahrenes Kücheteam und unser Service bringen dies zum Ausdruck.



Regional ist unsere erste Wahl – hofeigen die allererste!

In unserem Gutshaus erwartet Sie im Restaurant GUTESS eine gehobene, verwurzelte Küche, die emotional & innovativ eigene und

regionale Lebensmittel mit Leidenschaft zu einem leisen überraschenden Erlebnis macht.

Wir machen uns auf den Weg... unsere Gäste erleben einen intimen, leisen Augenblick dieses Weges.

Jeder neue Augenblick wird überraschen und die Erinnerung an den vorhergehenden wachrufen und die Neugier auf den nächsten wecken. Dazu ein herzlicher, unaufgeregter Service. Vereint an einem bezaubernden Ort.



**Weideküche: Lebhaft.
Von der Weide in die
Küche. Soul Food.**

Wir kochen für Freunde,
von unserer Weide.

Unsere Weideküche ist
unbeschwert und ehrlich,
direkt von der Weide in die
Küche, natürlich & home
style.

In gemütlicher und légèrer
Atmosphäre im Alten
Rinderstall treffen sich
Familien & Freunde bei uns
und genießen das
fröhliche Treiben.

Lebenslust und
Unbeschwertheit werden
hier groß geschrieben:

Bei großen und kleinen
Menschen und großen und
kleinen Tieren.





Ihre Fähigkeiten

Sie sind erfahren, lieben Ihr Handwerk und glänzen sowohl beim Empfang unserer Gäste als auch im Back-Office bei der Organisation der restaurantrelevanten Abläufe.

Mit Charme und kühlem Kopf implementieren Sie ein hochwertiges Gästemanagement und stärken die Teamarbeit.

Es ist Ihnen ein Bedürfnis, unsere Gäste mit einem feinen & liebevollen Service zu begleiten & Sie haben ein Auge für Details.

Die kulinarische Beratung und Empfehlung unserer Gäste liegt Ihnen am Herzen und geht Ihnen leicht von der Hand.



Ihre Aufgaben

Die Führung und Leitung unserer Restaurants GUTESS und Weideküche.

Die Weiterentwicklung unseres Gastronomiebereichs und der Aufbau eines professionellen Serviceteams.

Die Planung und Durchführung restaurantrelevanter Abläufe.

Die Begleitung der Vermarktung und Positionierung unserer Gastronomie und Spitzenküche.

Die Zusammenarbeit mit den relevanten Schnittstellenbereichen wie Verwaltung, Events und natürlich Küche.



Das bieten wir

Eine gute Bezahlung und auf Wunsch eine Wohnung auf dem Gut.

Eine 5-Tage-Woche und eine faire Dienst- & Urlaubsplangestaltung.

Ein berufliches Umfeld zum Mitgestalten, nur 60 Autominuten von der Hauptstadt Berlin entfernt.

Neugestaltete Gasträume im GUT:ESS während des Lockdowns.

Flache Hierarchien und einen unbefristeten Vertrag.

Ein sehr familienfreundliches Umfeld mit Kindergärten und Grundschulen in den Nachbarorten.

Eine Vielzahl an Freizeitaktivitäten, wie Wassersport, Wandern, Radfahren.

Ein Kollegenteam mit Herzblut, Erfahrung und Zusammenhalt.

Los geht´s?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Gehaltsvorstellung an:

mitmachen@gutboltenhof.de

Ansprechpartner ist:

Jan-Uwe Riest

Gut Boltenhof

Lindenallee 14

16798 Fürstenberg

Phone: 0174 9772622

Netz: www.gutboltenhof.de

