



## Restaurantleitung (m/w/d) in romantischem Eifelhotel

### Schickes Ambiente, zauberhafte Natur und feine Kulinarik

Das Burghaus & Villa Kronenburg ist ein kleines, feines Landhotel am Rande des Nationalparks Eifel in Dahlem-Kronenburg. Eingebettet zwischen Wald und Wiesen erwartet Sie das Hotel vor der malerischen Kulisse der Burgruine Kronenburg, ein stilvolles Refugium in idyllischer Umgebung. Das romantische Eifelhotel verfügt über 35 Zimmer und Suiten, ein à-la-Carte Restaurant, eine Crêperie, einen Konferenz- und Festsaal mit Standesamt sowie einen zauberhaften Terrassengarten mit Springbrunnen, einen beheizten Infinity-Pool und gemütlichen Wellnessbereich.

Unseren Gästen bieten wir ein schickes Ambiente in zauberhafter Natur mit kreativer Kulinarik. Unseren Mitarbeitern bieten wir bestmögliche Gehälter bei abwechslungsreichen Tätigkeiten, flexiblen Arbeitszeiten (keine klassischen Teildienste), tollen Entfaltungsmöglichkeiten und viel gute Laune im Team. In unserem à-la-Carte Restaurant offerieren wir eine feine Landküche, die Crêperie bietet Köstlichkeiten für den kleinen Hunger zwischendurch. Alles wird täglich frisch und möglichst mit vielen Produkten von regionalen Erzeugern gekocht.

Unsere Gäste sind da. Das Team ist bereit. Das Ambiente stimmt. Was uns noch fehlt?

**Ein Restaurantleiter**, der den Überblick behält, sein Team motiviert und mit echter Herzlichkeit Gastgeber aus Leidenschaft ist.

Sie führen nicht nur ein Restaurant – Sie führen Menschen, Stimmung und Qualität.

### Worauf Sie sich bei uns freuen können:

- Sie sind das Gesicht im Gastraum, Taktgeber im Service und Sparringspartner für Küche und Management
- Sie sorgen mit Charme und Professionalität dafür, dass Gäste wiederkommen und Mitarbeitende bleiben
- Sie nehmen eine aktive Gastgeberrolle ein, arbeiten aber auch im operativen Tagesgeschäft mit, in dem Sie unsere Gäste zu Speisen und Getränken mit Leidenschaft und Fachkenntnis beraten
- Sie nehmen Reservierungen an und planen eine bestmögliche Auslastung für unser Restaurant
- Sie wirken bei der Angebotserstellung und Preisgestaltung mit und planen und führen Veranstaltungen durch
- Sie bringen kreative Ideen zu Speise- und Getränkeangebot sowie neue Verkaufsideen zur Steigerung der Gästezufriedenheit und Verkaufsförderung ein
- Sie sorgen für ein professionelles Beschwerde- und Qualitätsmanagement
- Sie erstellen Dienstpläne, übernehmen die operative Gesamtverantwortung für den Restaurantbereich und stellen gemeinsam mit dem Serviceteam einen reibungslosen Ablauf sowie qualitativ hochwertigen und wirtschaftlich erfolgreichen Betrieb sicher
- Sie koordinieren und optimieren die Abläufe und Kennzahlen im Service in intensiver Zusammenarbeit mit Küche & Hotelleitung
- Sie führen, motivieren und entwickeln stetig das Serviceteam und arbeiten eng mit dem Küchenchef und seinem Team zusammen, damit Service und Küche perfekt harmonisieren
- Sie kümmern sich um Warenbestellungen und Inventuren in Abstimmung mit dem Küchenchef

### Was Sie mitbringen sollten:

- Engagement, Freude am Beruf und kreative Ideen
- Sie haben Spaß daran, mit einem kleinen Team auf große Fahrt zu gehen
- Sie sind eine Führungspersönlichkeit, haben eine ausgeprägte Gastgebermentalität und Servicebewusstsein
- Sie wissen aus Überzeugung und Erfahrung, dass Service nur dann Spaß macht, wenn man mit Herz und Verstand dabei ist
- eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie und/oder Hotellerie
- Sie sind schon länger im Service tätig und möchten endlich Verantwortung übernehmen
- sehr gute Umgangsformen sowie ein gepflegtes Erscheinungsbild sind für Sie selbstverständlich
- ein freundliches, offenes und souveränes Auftreten sowie Kontaktfreudigkeit gepaart mit Charme und Einfühlungsvermögen gehören zu Ihren Eigenschaften
- Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität, Organisationsgeschick und wirtschaftliches Denken
- Sie haben ein Auge fürs Detail

### Was Sie bei uns erwartet:

- ein Restaurant in einem privat geführten Hotel mit beeindruckender Geschichte
- ein herzliches, eingespieltes Team mit sehr gutem familiärem Betriebsklima und direktem Draht zur Chefin
- bestmögliche, leistungsgerechte Bezahlung und Trinkgeldbeteiligung
- ein sicherer und langfristiger Arbeitsplatz
- flexible Arbeitszeiten, selbstverständlich innerhalb einer Fünf-Tage-Woche ohne Teildienst
- mind. 2 zusammenhängende freie Tage pro Woche
- ein klug durchdachtes Restaurantkonzept, das zugleich viel Freiraum für eigene Ideen und Kreationen lässt
- ein abwechslungsreicher Restaurantalltag zwischen À la carte, Tagungs- und Veranstaltungsgeschäft
- supernette Gäste, die Ihnen viel Anerkennung und Lob schenken, wenn der Service stimmt
- die Chance, sich mit Einsatzfreude und Kreativität weiterzuentwickeln
- kostenfreie Getränke und Mitarbeiterverpflegung während der Arbeitszeit
- ein digitales Zeiterfassungssystem
- Bereitstellung der erforderlichen Arbeitskleidung

### Leben, wo andere Urlaub machen:

- ein angenehmes Wohnumfeld in der herrlichen Landschaft der Eifel – auf Wunsch helfen wir gern bei der Wohnungssuche oder vermitteln ein Personalzimmer
- ein einzigartiger Arbeitsplatz mit hohem Freizeitwert – Natur in seiner schönsten Form mit der unschlagbaren Kulisse des Kylltal und seinen unverbauten Höhenzügen
- und trotz allem mittendrin – nur 1 h von Köln/Bonn oder 1,5 h von Düsseldorf entfernt

Werden Sie Teil der Burghaus & Villa Kronenburg-Familie und etablieren Sie gemeinsam mit uns einen Servicestandard, der bei unseren Gästen keinen Wunsch mehr offenlässt. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

### Kontakt

Burghaus & Villa Kronenburg  
Burgbering 12  
53949 Dahlem-Kronenburg  
[www.villa-kronenburg.de](http://www.villa-kronenburg.de)

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse sowie Ihre Gehaltsvorstellung) per E-Mail an: [bettina.hellgardt@villa-kronenburg.de](mailto:bettina.hellgardt@villa-kronenburg.de)

Bei Fragen vorab erreichen Sie Frau Drössler-Hellgardt auch telefonisch unter 0174 2618529.

