

Restaurantleitung (m/w/d)

Stellenanbieter: Kugler & Rosenberger GmbH & Co. KG

Seit 1932 bewirtschaften wir das Hofgut Rengoldshausen am Bodensee biologisch-dynamisch – als einer der ältesten Demeter-Höfe weltweit. Was uns alle vereint, ist die Leidenschaft für echte Lebensmittel.

Wir sind ein dynamisches und wertorientiertes Team mit Begeisterung für Bio-Lebensmittel und ihre Herkunft. In unserem liebevoll geführten Hofbistro verwöhnen wir unsere Gäste mit kalter und warmer Küche, Frühstück, Kaffee & Kuchen sowie einem wechselnden Mittagstisch – zubereitet aus besten hofeigenen sowie Demeter- und Bio-Zutaten.

Du hast Freude am Umgang mit Menschen, arbeitest gerne im Team und behältst auch in lebhaften Momenten den Überblick? Du teilst unsere Leidenschaft für hochwertige, nachhaltige Lebensmittel und möchtest Teil eines besonderen Ortes werden? Dann bist Du bei uns genau richtig!

Wir bieten Dir eine Position als Leitung im Hofbistro / Restaurantleitung (m/w/d)

Deine Aufgaben:

- Du leitest und organisieren eigenverantwortlich unser Bio-Bistro am Hofgut Rengoldshausen. Du begeisterst unsere Gäste mit ausgezeichneten, hochwertigen Biogerichten, zuvorkommendem Service und persönlicher Atmosphäre.
- Du bist erster Repräsentant und Ansprechpartner für unser Bio-Bistro vor Ort und für die zuvorkommende Pflege bestehender Gäste sowie für die Gewinnung neuer Gäste zuständig.
- Zusammen mit Deinen Kollegen aus der Küche gestaltest und realisieren Du eine ebenso attraktive wie abwechslungsreiche Speisekarte.
- Du planst und koordinierst den Personaleinsatz Deines Teams und kümmerst Dich um die kontinuierliche Weiterentwicklung der Mitarbeiter*innen und deren Arbeitsabläufe.
- Du pflegst enge Zusammenarbeit mit den Kolleg*innen aus den Bereichen Hofladen, dem Lieferservice, der Gärtnerei und der Landwirtschaft im Interesse der Gesamtentwicklung des Rengoldshausener Hofes
- Du bist direkt beteiligt an der Erstellung von Budgets, Forecasts, Analysen sowie an der laufenden Erfolgskontrolle und dem Berichtswesen. Daraus ermittelst Du mit der Geschäftsleitung neue Potentiale für Wachstum und Ergebnisoptimierung.
- Für Deine Mitarbeiter*innen bist Du erster Ansprechpartner und Coach, Rat- und Taktgeber sowie für die praktische, tatkräftige Unterstützung im Tagesgeschäft.
- Du übernimmst die Planung und Durchführung von externen und internen Veranstaltungen

Dein Profil:

- Du bist überzeugt von der Qualität und Werthaltigkeit regionaler Bioprodukte und möchtest diese mit Begeisterung und starken Konzepten weiter aus- und aufbauen.
- Du vermittelst Leidenschaft für leckerste, attraktive (Demeter) Bio-Küche und dem direkten Kontakt mit Gästen.
- Du besitzt Kreativität und Freude am Einbringen und Umsetzen eigener Ideen für den Ausbau des „Biodynamischen Gedankens“ der auf Rengoldshausen herrscht.
- Betriebswirtschaftliches Denken & Handeln und der Umgang mit Standard EDV Programmen sind für Dich selbstverständlich.
- Du verfügst über eine Ausbildung in der Gastronomie und kannst bereits einige Jahre Berufserfahrung aus vergleichbaren Tätigkeiten vorweisen.-
- Du bist belastbar, sturmfest und souverän, auch- und gerade in hektischen Zeiten.
- Sichere Menschenführung, gute Umgangsformen zeichnen Dich ebenso aus wie hohe Motivation und ausgeprägtes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein.

Das darfst Du erwarten:

- Ein motiviertes und engagiertes Team.
- Eigenständiges Arbeiten und Gestalten in kollegialer und tatkräftiger Atmosphäre.-
- Spannende, sinnhafte Produkte und Partnerschaften in einer serviceorientierten, aber zukunftssträchtigen Branche.-
- Persönliche Entwicklungsmöglichkeiten in einem ebenso dynamischen wie ambitionierten Unternehmen auf Wachstumskurs.-
- Leistungsorientiertes Gehalt, mit flexiblen Arbeitszeiten und einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Eine wertorientierte Unternehmenskultur geprägt durch Aufrichtigkeit, konsequente Nachhaltigkeit, flache Hierarchien und solidarische Hands – On Mentalität.-
- Vorgesetzte und Kollegen mit Herz und Leidenschaft, die einen Leuchtturm in der Biowelt aufgebaut haben
- Mitarbeiter Rabatt und weitere Sozialleistungen gemäß deinem persönlichen Bedarf

Bitte sende Deine Bewerbung unter Angabe des Betreffs „Rengoldshausen - Restaurant“ per E-Mail an unseren Partner, der uns bei der Personalsuche unterstützt:

Kugler & Rosenberger | info@kugler-rosenberger.de

Frau Michaela Rosenberger | Bahnhofstr. 18 | 90518 Altdorf b. Nürnberg
Tel. +49 91 87 - 40 919 0

Einsatzort: 78333 Stockach, Deutschland

Stellenanbieter: Kugler & Rosenberger GmbH & Co. KG
Unternehmens- und Personalberatung
Bahnhofstr. 18
90518 Altdorf, Deutschland

WWW: <https://kugler-rosenberger.de>

Ansprechpartner: Michaela Rosenberger
Telefon: 09187/409 190
E-Mail: info@kugler-rosenberger.de

Ursprünglich veröffentlicht: 14.04.2026

greenjobs.de-Adresse dieses Stellenangebots: <https://www.greenjobs.de/a100152199>