Servicemitarbeiter/in (m/w/d)

Stellenanbieter: Hotel Gutshaus Stellshagen

Servicemitarbeiter/in (m/w/d)

mit Herz, Teamfähigkeit und Liebe zum Detail

für unseren Bio-Hotelbetrieb im Gutshaus Stellshagen

Ein Hotel ist nur so besonders wie die Menschen, die es mit Leben füllen.

Über das Gutshaus Stellshagen

Im Gutshaus Stellshagen schaffen wir seit vielen Jahren einen Ort, an dem sich Gäste rundum wohlfühlen – nachhaltig, natürlich und mit echter Herzlichkeit. Als Bio- und Gesundheitshotel stehen wir für bewussten Tourismus, Regionalität und einen respektvollen Umgang mit Mensch, Tier und Natur.

Unsere Gäste genießen liebevoll gestaltete Zimmer, Suiten und Ferienwohnungen, die mit natürlichen Materialien und nach baubiologischen Gesichtspunkten eingerichtet sind. Gemeinsam verfolgen wir ein Ziel: unvergessliche Aufenthalte mit Qualität, Herzlichkeit und einem nachhaltigen Blick in die Zukunft.

Ein Herzstück unseres Hauses ist die Küche: frisch, saisonal, biologisch und überwiegend vegetarisch bzw. vegan, welche durch unsere eigene Landwirtschaft täglich mit frischem Obst, Gemüse und Kräutern versorgt wird. Diese unmittelbare Verbindung vom Feld in die Küche ermöglicht es uns, unsere Speisen konsequent saisonal zu denken, kreativ zu planen und höchste Qualität zu gewährleisten. Mit viel Liebe zum Detail schaffen wir so kulinarische Erlebnisse im Einklang mit Natur und Umwelt.

Damit sich unsere Gäste jeden Tag aufs Neue willkommen fühlen, suchen wir ein/e Servicemitarbeiter/in (m/w/d), die mit Spaß und Fachwissen den Kontakt mit unseren Gästen sucht.

Wenn Du Freude daran hast, gemeinsam im Team jeden Tag Qualität zu schaffen, freuen wir uns darauf, Dich kennenzulernen. Weitere Informationen findest Du unter: http://www.gutshaus-stellshagen.de

Was Du mitbringst

Du arbeitest strukturiert, bist zuverlässig und hast Freude am Verkaufen von hochwertigen Produkten.

Außerdem wünschen wir uns:

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder vergleichbare Berufserfahrung
- Leidenschaft für vegetarische und vegane Küche sowie Interesse an nachhaltiger Ernährung
- Bewusstsein für regionale, saisonale und biologische Produkte
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise – auch in stressigen Situationen
- Lust auf Kontakt und Austausch mit unseren Gästen
- Verkaufsorientierte Arbeit im Restaurant
- Teamgeist, Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Flexibilität sowie Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsarbeit

Deine Aufgaben

- Durchführung eines herzlichen Services
- Das Führen einer Station
- Betreuung unserer Gäste im Restaurant, Bar und Bistrobereich
- Beratung über Speisen- und Getränkeangebote
- Auf-/ Abbau von den Buffets und deren Betreuung
- Zubereitung der Getränke
- Abwicklung des Zahlungsverkehrs
- Unterstützung und Hilfe beim Arbeitsablauf im gesamten Arbeitsbereich
- Unterstützung beim Einkauf und des Lagerhandlings

Darauf kannst Du Dich freuen

Wir möchten, dass sich nicht nur unsere Gäste wohlfühlen, sondern auch unser Team.

Deshalb bieten wir Dir:

- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Eine attraktive Vergütung entsprechend Deiner Qualifikation und Erfahrung
- Wahlweise eine 30- oder 40-Stunden-Woche
- Einen verlässlichen Dienstplan mehrere Wochen im Voraus
- Digitale Zeiterfassung mit minutengenauer Abrechnung
- Sonn- und Feiertagszuschläge
- Täglich kostenfreie Bio-Mitarbeiterverpflegung sowie Getränke
- Mitarbeiterrabatte in unseren Betrieben
- Kostenfreien Parkplatz
- Eigenverantwortliches Arbeiten mit kurzen Entscheidungswegen
- Ein familiäres, wertschätzendes Miteinander und ein motiviertes Team
- Einen Arbeitsplatz an einem der schönsten Bio- und Gesundheitshotels Norddeutschlands
- Unterstützung bei der Wohnungssuche oder eine Personalunterkunft

So geht es weiter

Wenn Du Freude daran hast, mit frischen, hochwertigen Zutaten zu arbeiten und unsere Gäste mit einer kreativen vegetarisch-veganen Küche zu begeistern, freuen wir uns auf Deine Bewerbung und die Zusendung deiner Unterlagen per E-Mail an: bewerbung@gutshaus-stellshagen.de

Stellenanbieter: Hotel Gutshaus Stellshagen
Lindenstraße 1
23948 Stellshagen, Deutschland

WWW: https://www.gutshaus-stellshagen.de

Ansprechpartner: Hans hatecke
E-Mail: bewerbung@gutshaus-stellshagen.de

Online-Bewerbung: bewerbung@gutshaus-stellshagen.de

Ursprünglich veröffentlicht: 02.11.2026

greenjobs.de-Adresse dieses Stellenangebots: https://www.greenjobs.de/a100155661