

Über uns

Wir veredeln und verwandeln hochwertige Zutaten zu leckeren Naschereien und Köstlichkeiten. Das Café Pammel, eine Institution für allerfeinstes Konditoren-Handwerk seit 1948. Ein familiengeführtes Unternehmen in 3. Konditoren-Generation, mit einem tollen Team sucht:

Serviceleitung/Café-Leitung (w/m/d)

In der wunderschönen mittelalterlichen Stadt Höxter an der Weser gelegen, liegt direkt am Marktplatz vis à vis der St. Nikolai Kirche das Café Pammel. Mitten in der Natur bietet hier die Kleinstadt alles für Landeier, übersättigte Großstädter und Natursportler. Die Stadt ist Station des bekannten Europaradweges R1 und Weserradweg.

Moderne und Tradition treffen hier aufeinander. Hier wird noch allerfeinste Caféhaus-Tradition gelebt und zelebriert. Selbstgemachte Konfitüren, Gebäck, facettenreiche Torten/ Tartes, Petit Fours, Hochzeitstorten, Brot & Brötchen, Marzipanartikel, Baumkuchen, handwerklich hergestelltes Eis.

Das Café Pammel ist erste Adresse am Platz und Anlaufstelle für feine Gaumen süßen Genusses. Das Café wird auf 2 Etagen betrieben und bietet seinen Gästen bei 120 Außenplätzen und 100 Innenplätzen viel Platz auch für größere Gruppen/Touristen aus dem In- und Ausland.

Was Sie bei uns erwartet...

- Ein kleines familiäres lustiges Team von 17 bis 67 Jahre, in dem jeder respektiert wird
- Wir arbeiten alle Hand in Hand und ziehen an einem Strang, um unseren Gästen eine Wohlfühlatmosphäre zu bieten
- Wir lieben unsere Arbeit und holen täglich das Beste aus dem Tag, getreu dem Motto „Carpe Diem“
- Ein angenehmes Wohn- und Arbeitsumfeld mit bezahlbarem Wohnraum mitten in der Natur; die Weser lockt zu täglichen Tagestouren, Hobbies auf dem Wasser oder zu Land
- Kleinstadt Idylle mit viel Fachwerk
- Hier gibt es alles was der Mensch braucht... von Gymnasium, Thermen, Kindergärten und zahlreichen Vereinen bis zu Kunst und Kultur
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Einen Arbeitsplatz in der besten Konditorei Westfalens 2019 und vom Feinschmecker mit zur besten Konditorei in Deutschland prämiert
- Junge, engagierte Chefs, die Ihre Mitarbeiter/innen und Ihre Arbeit wertschätzen
- Familienfreundliche Arbeitszeiten (kein Teildienst, kein Abendservice) im Rahmen der Öffnungszeiten
- 5-Tage Woche mit 2 Tagen frei, Wünsche werden berücksichtigt, Weihnachten und Neujahr frei, Betriebsurlaub, langfristige Urlaubsplanung
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Personalrabatt
- Detaillierte Einarbeitung, wo auch Fehler gemacht werden dürfen, denn aus Fehlern lernt man am besten!
- Sie erhalten die Möglichkeit Ihre berufliche Zukunft im Unternehmen aktiv mit zu gestalten

Was wir von Ihnen erwarten...

- Sie sind vom Typ eher gelassen dennoch konzentriert und behalten auch zur Kaffee-Kuchen-Time den Überblick, Ihre Arbeit macht Ihnen Spaß und ist zugleich Ihre Berufung und leben diese mit Leidenschaft
- Sie schaffen es unseren Gästen das Gefühl zu geben hier genau zur richtigen Zeit am richtigen Ort zu sein
- Sie sind von Natur aus ein herzlich warmer, ehrlicher Charakter, sodass sich Gäste und Mitarbeiter/innen bei Ihnen aufgehoben fühlen und sind ein verantwortungsvoller Ansprechpartner/in für die Geschäftsleitung
- Sie sind eine kommunikative Persönlichkeit mit guten Manieren, haben ein gepflegtes dezentes Auftreten und wissen vertrauliche Informationen über den Betrieb diskret zu behandeln
- Ordnung und Struktur ist für Sie eine Selbstverständlichkeit
- Sie sind Neuem gegenüber aufgeschlossen und stoßen auch von sich aus Veränderungen bzw. Ideen an.

Ihr „Handwerkszeug“:

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung im Hotel- oder Restaurantfach (m/w/d) und Erfahrungen in Führungspositionen und mehrere Jahre Berufserfahrung
- Sie verfügen über eine gute Menschenkenntnis und finden auch in jeder Situation den richtigen Ton und die passende Lösung
- Sicherer Umgang mit digitalen Bestellsystemen wie Ordermann
- Sie haben einen mittleren bis hohen Qualitätsstandard in gastronomischen Betrieben durchlebt und sind verantwortlich für die Durchsetzung
- Sie hinterfragen ständig Strukturen und Arbeitsweisen und wollen diese im Wohle des Gastes optimieren und verbessern
- Professioneller Service, Beratung bei Speisen und Getränkeauswahl; Verkaufsförderung
- Sie haben Erfahrung im Schreiben von Dienstplänen
- Sie können sicher Reservierungspläne erstellen unter Berücksichtigung von Kundenwünschen und betrieblichen Bedürfnissen
- Sie arbeiten zeitorientiert und effizient
- Sie haben einen guten Blick für Wareneinsatz und -verbrauch, Kenntnisse über HACCP-Standards und deren sichere Anwendung
- wünschenswert sind gute Englischkenntnisse oder andere Fremdsprachen
- Sie sind der Dirigent einer „Schokoladen-Symphonie“, in der Mitarbeiter/innen motiviert, angeleitet und geführt werden wollen, damit ein harmonischer Klang zwischen Gästen, Produkt- und Unternehmensphilosophie ein Orchester bilden
- Du hast Erfahrung im Ausbilden von Auszubildenden und bereitest sie auf die Prüfungen vor.

Wenn Sie Ihre Lebenszeit und Ihre Leidenschaft für Ihren Beruf bei uns aktiv in unserem jungen Handwerksbetrieb einbringen möchten, dann begeben Sie sich doch mit uns ZUSAMMEN auf die Reise.

Sie haben einen Partner/in, der auch in der Gastronomie tätig ist? Dann kommen Sie doch einfach im Doppelpack.

Dann kommen SIE zu UNS. #einfachmachen! Einfach mal Bewerben.