



Schloss Wartegg ist ein Hotelbetrieb mit hohem Qualitätsanspruch und eigenständiger Betriebsphilosophie, stilvoll und hochwertig renoviert. Von Hotellerie Suisse wird der Betrieb als **** Hotel eingestuft und das facettenreiche Konzept mit dem Prädikat "Unique" und "Boutique" ausgezeichnet. Das Schloss liegt in einem Englischen Park mit Sicht auf den Bodensee und verfügt über einen grossen, biologisch-dynamisch bewirtschafteten Garten.

Das mit dem grünen Michelin Stern und 14 GaultMillau-Punkten dotierte Restaurant verbindet Spitzenküche mit Freilandprodukten. Der vegetarischen Küche wird gebührend Raum eingeräumt. Die Küche - auf der Basis biologischer Anbauprodukte - ist mit dem Gütesiegel «Bio-Knospe» zertifiziert. Das Restaurant hat 40 Sitzplätze. Die Fest- und Seminarräume bieten 60 Gästen Platz und die Gartenterrasse umfasst 60 Sitzplätze. Das Hotel verfügt über 25 Einzel- und Doppelzimmer mit 46 Betten.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine:

Restaurantleitung (100%)

Du führst ein gut eingespieltes Team und wirst von zwei langjährigen Stellvertretern unterstützt. Es bereitet dir Freude, die Gäste mit Fachwissen und Charme zu verzaubern. Du bringst aktiv neue Ideen ein und trägst massgeblich dazu bei, den guten Team-Spirit zu leben! Dein Herz schlägt für Nachhaltigkeit und du liebst die Natur und unseren grossen ProSpecieRara-Sortengarten!

Hauptaufgaben

- Operative Leitung des Service-Teams im à la carte Restaurant, sowie bei Seminaren, Banketten und Veranstaltungen
- Sicherstellen eines reibungslosen Serviceablaufs und höchste Gästezufriedenheit
- Schulung und Motivation der Service-Mitarbeitenden
- Ausbildung der Lernenden
- Effiziente Personaleinsatzplanung und wirtschaftliche Denkweise
- Sicherstellung der Einhaltung von Qualitätsstandards und Hygienevorschriften
- Persönliche Betreuung und Beratung der Gäste und Mitarbeitenden

Anforderungen

- Ausbildung zur Restaurantfachfrau oder zum Restaurantfachmann EFZ
- mehrere Jahre Berufserfahrung in leitender Funktion in der gehobenen Gastronomie
- Berufsbildnerkurs
- fundierte Kenntnisse im Bereich Weine und Getränke
- Erfahrung mit Mirus (Mitarbeiter-Einsatzplanungs-Programm) von Vorteil



swiss
historic
hotels



MICHELIN
2024

NACHHALTIGE
GASTRONOMIE

Was wir bieten

- eine junge, top motivierte und erfahrene Crew bestehend aus 8 Service
- Mitarbeiter:innen und 2-3 Lernenden
- zwei erfahrene Stellvertreter
- sehr faires Salär
- Restaurant mit grünem Michelin Stern und 14 GaultMillau Punkten
- geregelter Jahresurlaub und Feiertage
- Möglichkeit für Weiterbildungen
- ÖV-Beteiligung (Firmenabo Ostwind)
- gemeinsame Mittagessen im Schlosspark! 😊

Du bringst mehrere Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Position mit und bist an einer längerfristigen Anstellung interessiert. Unregelmässige Arbeitszeiten und Wochenend-Dienste sind für Dich eine Selbstverständlichkeit. Dürfen wir Dich näher kennenlernen? Wir freuen uns auf Deine aussagekräftige, schriftliche Bewerbung mit Foto auf direktion@wartegg.ch.

Richard Butz, Hotelleitung



swiss
historic
hotels



MICHELIN
2024

NACHHALTIGE
GASTRONOMIE