BREAKFAST HERO

SUPERBUDE HAMBURG ST. PAULI | VOLLZEITSTELLE 40H / WOCHE

In unseren Hamburger Superbuden kommen unsere Gäste aus allen Himmelsrichtungen, aber natürlich auch mit den verschiedensten Gründen nach Hamburg. Während der erste mit seiner Crew die Clublandschaft Hamburgs unsicher machen möchte, kommt der zweite mit seiner/m Liebsten, um ein romantisches Wochenende bei uns zu verbringen und die dritte, weil sie es beruflich regelmäßig in die Agentur um Ecke oder – noch besser – zu einem Meeting in die Superbude verschlägt. Wir freuen uns sehr über diesen Mix an wunderbaren Gästen, von welchen viele Stammgäste und Freunde von uns aber auch untereinander geworden sind.

Für unseren Kitchenclub in der Superbude St. Pauli sind wir ab Mai 2021 auf der Suche nach einem Frühstücksmitarbeiter:in (m/w/d) in Vollzeit.

Du stehst gerne früh auf und verwöhnst unseren bunten Mix von Gästen mit frischem Kaffee, selbst gebackenen Waffeln und einem freundlichen Lächeln am Morgen? Dir bringt es Spaß bei entspannter Musik in unserem Kitchenclub unser nachhaltiges Frühstücksbuffet, bei dem wir weitestgehend auch auf Verpackungsmaterialien verzichten (außer beim Ei), zu betreuen und somit für die ersten (Gaumen-) Freuden des Tages verantwortlich zu sein? Bestellung, Warenkontrolle und HACCP sind Begriffe die Du kennst und die Dir Spaß machen? Du arbeitest gerne in einem jungen, dynamischen und bestimmt auch etwas unkonventionellen Team? Geregelte Arbeitszeiten sind Dir wichtig? Dann bist Du bei uns genau richtig!

Mach auch Du die Bude zu Deiner und werde ein Teil unseres Super Kosmos!

DEINE AUFGABEN

- Organisation, Betreuung und Vorbereitung des Frühstücksbuffets
- Warenbestellung und Lieferantenkontrolle
- Qualitätskontrolle
- Look & Feel im Kitchenclub (Sauberkeit und Ordnung in unserem Frühstücksbereich)
- Inhouse F&B-Aktionen, in Absprache mit der Frühstücksleitung und dem Betriebsleiter, planen und durchführen (z.B. Ostern, Halloween, Weihnachten)
- Durchführung der Inventur (1x jährlich)
- Teilnahme an Teammeetings und internen Schulungen
- Neue Ideen einbringen

BREAKFAST HERO

UNSERE ANFORDERUNGEN

- Authentisches Auftreten mit einer guten Gastgebereigenschaft (bei uns muss sich niemand verkleiden)
- Kreativität und Interesse an der Sache
- Berufserfahrung von Vorteil, aber nicht zwingend erforderlich – wir arbeiten auch gerne mit Quereinsteigern, die Bock haben Teil des Teams zu werden
- Grundkenntnisse im Umgang mit Speisen und Getränken, sowie den daraus resultierenden Anforderungen in der Gastronomie von Vorteil
- Strukturierte Arbeitsweise und Belastbarkeit (es kann auch mal wuselig und voll werden)
- Fähigkeit für eigenverantwortliches Arbeiten (Du arbeitest bei uns auch schon mal allein)
- Teamfähigkeit (wird bei uns GROSS geschrieben)

WAS WIR BIETEN

- Ein dynamisches, ehrliches, lebendiges Arbeitsumfeld
- Freiraum zur Entwicklung deiner Fähigkeiten und Entfaltung deiner Kreativität
- Übertarifliche Vergütung sowie zusätzliche Bezahlung für Arbeiten an Sonn- und Feiertagen
- Familiäres Team
- All-you-can-eat Frühstück – every day/ mittags kommt das Essen zwar nicht von uns, aber von befreundeten Caterern aus der Nachbarschaft. Und keine Sorge, essen musst Du nicht alleine, wir essen immer zusammen!
- Wir sind eigentümergeführt und kein Teil einer fremdgesteuerten Hotelkette, daher finden kreative Ideen und lockeres Arbeiten mehr Platz als in der großen Konzernhotellerie
- Wir befinden uns gerade in einem wahnsinnig spannenden Wachstumsprozess, in welchem Du aktiv mitwirken darfst, die Superbuden-Familie wachsen zu lassen
- Benefits im Zusammenhang mit den Fortune Hotels
- Wir bezuschussen Dich bei öffentlichen Verkehrsmitteln – GO GREEN!

DEINE PERSÖNLICHKEIT

Wir legen großen Wert auf eine wilde Mischung aus starken Persönlichkeiten, die unser Team bereichern.

Nett, freundlich, authentisch. Das sind die Schlagworte, die Deine Persönlichkeit beschreiben?! Du bist von Natur aus eher ein Frühaufsteher und verstehst es mit Deinem Charme auch dem grimmigsten Morgenmuffel ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern? Die Arbeit mit Gästen und Lebensmitteln macht Dir Spaß und es macht Dir auch nichts aus, wenn Du mal alleine das Frühstück rockst!? Du übernimmst auch gerne Verantwortung und es bereitet Dir keine Schwierigkeiten unseren Aushilfen auch mal eine Anweisung zu geben oder sie einzuarbeiten!? Du fühlst Dich in kleinen, unbürokratischen Teams wohl und magst kurze Entscheidungswege!?

Du bist nicht nur dynamisch und hast total Lust auf moderne und zeitgerechte Hotellerie, sondern suchst auch nach einem Arbeitgeber, der es Dir ermöglicht, Du selbst sein zu können, dann erzähle uns doch einfach ein bisschen mehr von Dir!

Startschuss: 01. Mai 2021 (sollten wir erst nach diesem Zeitpunkt wieder öffnen, dann evtl. auch etwas später)

Das hört sich super an? Dann bewirb Dich mit Deiner aussagekräftigen Bewerbung inkl. Gehaltsvorstellung bei uns. Bewerbungen sind ausschließlich via Mail einzureichen.

Ansprechpartner:

Daniel Sulzbach | Betriebsleiter Superbude St. Pauli | Mail: dsulzbach@superbude.com