



Für das Vapiano in Mönchengladbach suchen wir einen

MITARBEITER IM SERVICE / BAR (m/w/d)

Vollzeit/ Teilzeit/ Aushilfe

WOFÜR BIST DU VERANTWORTLICH?

- Du begrüßt unsere Gäste mit einem Lächeln und erläuterst ihnen unser Konzept.
- An der Bar bewirtest Du unsere Gäste mit Kaffeespezialitäten und anderen Getränken.
- Für Dich ist ein reibungsloser Serviceablauf im Restaurant selbstverständlich.
- Du sorgst für die Einhaltung unserer Standards.

WAS SOLLTEST DU MITBRINGEN?

- Du bist ein leidenschaftlicher Gastgeber: es fällt Dir leicht, auf Menschen zuzugehen. Mit Deiner positiven und gepflegten Ausstrahlung begeisterst Du unsere Gäste.
- Verantwortung und Qualität sind Dir besonders wichtig. Du arbeitest umsichtig und Deinem geschulten Auge entgeht nichts. Dort wo etwas anliegt, packst Du mit an. Dabei bist Du gut organisiert und arbeitest gern eigenverantwortlich.
- Auch, wenn es mal stressig wird, behältst Du den Überblick und arbeitest strukturiert und mit Liebe zum Detail.
- Im Team zu arbeiten und sich gegenseitig zu unterstützen – das ist für Dich im Service und bereichsübergreifend in der Küche eine Herzensangelegenheit.
- Du bist respektvoll und herzlich zu unseren Gästen und zu Deinen Kolleginnen und Kollegen.
- Idealerweise liebst Du die mediterrane Küche.

Vapiano

Peter Hess | Tel.: 0173/ 614 82 15
Am Minto 3 | 41061 Mönchengladbach
E-Mail: vapianomg@web.de
www.vapiano.de

WER WIR SIND!

Die Gastro & Soul GmbH verwaltet verschiedene Gastronomiemarken: neben dem Vapiano-Konzept Deutschland auch Cafe Del Sol, Bavaria Alm, Bavarium, LewensLust und WE ARE PINSA. Mit derzeit mehr als 2.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und künftig circa doppelt so vielen sind wir einer der Marktführer in der Freestander-Systemgastronomie.

WAS WIR DIR BIETEN!

Ein junges Unternehmen, in dem man sich einfach nur wohlfühlen kann – ein freundliches „Du“ ist bei uns an der Tagesordnung. Dabei ist Dir Dein Arbeitsplatz sicher: Wir wachsen weiter und werden auch zukünftig expandieren. Bei uns erwarten Dich abwechslungsreiche Aufgaben, die so vielfältig sind, wie die mediterrane Küche.

Damit Du bestmöglich bei uns starten kannst, arbeiten wir Dich individuell und umfangreich ein. Dein Privatleben wird nicht zu kurz kommen, deswegen kannst Du mit uns planen: Dich erwarten geregelte Arbeitszeiten und rechtzeitige Urlaubsplanungen.

Sicher ist Dir auch ein langfristiger Arbeitsplatz mit klaren Aufstiegschancen und flachen Hierarchien. In Deinem Betrieb vor Ort wirst Du sowohl geschult als auch ausgebildet.

Du hast eigene Ideen? Immer her damit, wir freuen uns über Deine Anregungen. Dich erwarten neben Deinen täglichen Aufgaben, eine teamorientierte Führung, tolle Kolleginnen und Kollegen, ein vertrauensvoller Umgang und die Chance, Dich fachlich und persönlich weiterzuentwickeln.

AB
SOFORT