

Ja, ich will..

...mich der Aufgabe stellen, als Bereichsleiter*in und Gastgeber*in die Gäste im Schlosscafé, bei Abendveranstaltungen und Events am Waldkiosk mit Qualität und Leidenschaft zu begeistern.

...Teil eines Teams werden und herausfinden, wie meine Qualifikationen & Erfahrungen zum Gelingen eines Kulturbetriebs beitragen.

Sieben Gründe, die dagegen sprechen:

1. Die Wochenenden sind mir heilig.
2. Ich bin eher introvertiert und brauche beim Arbeiten meine Ruhe.
3. Es wird mir zu anstrengend, wenn man sich für mich persönlich interessiert.
4. Die Gäste mit etwas Unerwartetem, Schönerem zu überraschen, ist mir zu aufwendig.
5. Pünktlichkeit, Sauberkeit und klare Strukturen halte ich für überbewertet.
6. Das Schloss Freudenberg ist nicht in Mainz.
7. Ich sehe mich nicht als Teamleader*in, klare Ansprachen sind mir unangenehm.

Ab sofort.

Du willst mehr Details: Melde dich direkt bei uns im Schloss oder per Mail an veranstaltungen@schlossfreudenberg.de.

Dein Arbeitsplatz

Der gemeinnützige Verein Gesellschaft Natur + Kunst am Schloss Freudenberg. Herzstück unseres Hauses ist das Erfahrungsfeld zur Entfaltung der Sinne und des Denkens und die Gäste, die es besuchen. Ein Ort für alle Menschen von 3 bis 103 Jahren. Was wir noch machen? Hochzeiten, Firmenfeiern, Seminare, Theater, Festivals, Kindergeburtstagen, Ferienspiele, eine Kita aufbauen und vieles mehr...

Unser Angebot an dich

Werde Teil der Freudenberger Arbeitsgemeinschaft - Du willst mehr erfahren? Schau's Dir am besten persönlich an, wir freuen uns, Dich kennenzulernen.

Dein Tätigkeitsbereich

- Gastgeber*in, Teamleader*in, Mitgestalter*in im Gesamtkunstwerk Schloss Freudenberg
- Aufbau und Gestaltung des Veranstaltungsbereiches in Eigenregie
- Mitgestaltung & Betreuung Angebote, Abläufe und Dienstpläne im Schlosscafé und Waldkiosk
- Personalplanung und strategische Besetzung im Bereich Gastronomie
- Durchführung, Organisation und Optimierung aller Abläufe und Prozesse in der Gastronomie und im Veranstaltungsbereich mit Deinem Team
- Deine Kolleg*innen kommen mit allen gastronomischen Anliegen auf Dich zu
- Betreuung von Events und Veranstaltungen: Vom Kundengespräch, hin zur Ausführung der Veranstaltung, bis zur Rechnungsstellung:
 - Kundengespräche vor Ort, Begehung der Veranstaltungsräume und des Erfahrungsfeldes mit den Kund*innen
 - Telefonische Erreichbarkeit, Mailkontakt mit Kund*innen, Bearbeitung neuer Anfragen
 - Angebote kalkulieren und erstellen
 - Dienstpläne erstellen
 - Durchführung der geplanten Veranstaltungen, als Gastgeber*in, am Grill, hinter der Bar...

Was Du mitbringen solltest...

- Wünschenswert: Abgeschlossene Ausbildung oder Studium im Event- und Veranstaltungsbereich oder einer Gastronomischen Berufsgruppe bzw. vergleichbarer Kaufmännischen Qualifizierung
- Berufserfahrung in Gastronomie und Service
- Berufserfahrung in der Veranstaltungsbranche
- Erfahrung in Projektmanagement und Teamleitung
- Große Flexibilität und Ideenreichtum
- Lösungsorientiertes und eigenständiges Arbeiten
- Hohe Gast- und Serviceorientierung

