



Wo sich Genuss, Kultur und Freunde Treffen

## Werde Herzstück des WeinCafés im Adlerhof als

### Stellvertretende Betriebsleitung (m/w/d)

Adlerhof Projekt GmbH | St. Johann, Rheinhessen 30–40 Std./Woche | Ab sofort (oder nach Vereinbarung)

#### Ein neues Lebensgefühl erwartet dich...

...im Weincafé auf dem Adlerhof. Wir bieten Nahrung für Körper, Geist und Seele. Du liebst die Gastro – das Backen, Kochen und Bewirten, das Miteinander, Produkte hinter denen du 100% stehen kannst, und jeden Tag die Chance andere Menschen durch dein Tun ein kleines Stückchen glücklicher zu machen?

Dann bist du bei uns genau richtig und solltest jetzt dem Impuls folgen und Kontakt mit uns aufnehmen. Wir freuen uns dich kennenzulernen.

Im Mai 2024 hat in Sankt Johann, Rheinhessen, unser WeinCafé eröffnet. Mit zunehmender Bekanntheit und immer mehr Anfragen für Events suchen wir nun Verstärkung für unser Team.

#### Der Betrieb hat drei Standbeine:

1. Wir sind ein Ort der Gastfreundschaft. Von Donnerstag-Sonntag (von 9-18 Uhr, sowie donnerstags ggf. bis 22 Uhr) begleiten wir unsere Gäste mit Frühstück, Mittagessen, Cafégeschäft und ggfs. Abendessen. Hier geht es um eine Atmosphäre, in der man sich willkommen und gesehen fühlt.
2. Wir möchten Räume für Begegnung und Inspiration schaffen. Mit unserem Programm setzen wir Impulse zu: Kunst & Kultur, Natur & Garten sowie Diskussions- und Weinabenden. Parallel dazu finden eigene Workshops und Seminare rund um die Themen Brot backen, Selbstversorgung, Kulinarik und Nahrung für die Seele statt.
3. Wir öffnen unsere Türen auch für externe Formate. Das Café, der Seminarraum, der Garten und die Eventhalle können gebucht werden, um einen Rahmen für Veranstaltungen, Feiern und externe Seminare zu bieten.

Als **stellvertretende Betriebsleitung** (m/w/d) mit 30-40 Std/Woche wirst du zum tragenden Ankerpunkt in unserem WeinCafé und verbindest die Gabe, den Überblick zu behalten, mit einer Gastfreundschaft, die von Herzen kommt.



Adlerhof

WEINCAFÉ





## **Das bringst du mit:**

### **Fachliche Kompetenzen**

- Eine abgeschlossene gastronomische Ausbildung oder vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Erfahrung in leitender Funktion
- Fundierte Kenntnisse im Service und in der Gästebetreuung
- Sicherer Umgang mit Hygiene- (HACCP) und rechtlichen Standards.

### **Persönliche Kompetenzen**

- Du liebst es, mitten im Geschehen zu sein und packst im Service aktiv mit an.
- Ausgeprägte Gastgeberqualitäten und Kommunikationsstärke
- Organisationstalent und Belastbarkeit
- lösungsorientierte Arbeitsweise und hohe Einsatzbereitschaft
- Leidenschaft fürs Backen und Kochen (frisches Brot, Dinnele, regionale Küche).
- Weinleidenschaft oder Sommelier-Erfahrung sind bei uns in Rheinhessen herzlich willkommen.

**Deine Hauptaufgaben:** Sei unser Gastgeber mit Herz.

### **Operative Verantwortung**

- Tagesgeschäft organisieren und koordinieren
- Aktive Mitarbeit im Service und der Küche
- Sicherstellung von Service- und Qualitätsstandards
- Pflege der Warenbestände, eigenständiges Bestellwesen
- Direkte Kommunikation mit Gästen, Beschwerdemanagement

### **Mitarbeiterführung**

- Personaleinsatzplanung und -koordination
- Einarbeitung und Schulung neuer Teammitglieder
- Motivation, Feedback und Entwicklung des Teams
- Vorleben einer serviceorientierten und teamfördernden Arbeitsweise

### **Administrative Aufgaben**

- Budget- und Kostenkontrolle
- Abrechnung und Kassenführung
- Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, Seminaren, Events, Kultur- und Firmenveranstaltungen.


---

## **Warum der Adlerhof?**

- Viel Raum für eigene Ideen in einem jungen, wachsenden Konzept.
- Ein wertschätzendes Miteinander auf Augenhöhe.
- Arbeiten an einem besonderen Ort, der Handwerk und Seele verbindet.

---

## **Klingt das nach deiner neuen Aufgabe?**

Dann freuen wir uns auf deine persönliche Bewerbung (gerne per Mail) an **Natascha Popp**:  [info@adlerhof-projekt.de](mailto:info@adlerhof-projekt.de)