



Die Stiftung Schloss Dyck in Jüchen sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen **Serviceleiter** (m/w/d) in Voll- oder Teilzeit zur Unterstützung des Serviceteams

Die Stiftung Schloss Dyck betreut eines der kulturhistorisch bedeutendsten Wasserschlösser des Rheinlandes, regional eingebettet in die Region Jüchen, umgeben von den Metropolen Mönchengladbach, Düsseldorf und Köln. Die Anlage mit seinem 75 ha großen Park zählt zu den herausragenden Gartenanlagen in NRW, jährlich besuchen rund 300.000 Besucher Schloss Dyck. Ziel der nächsten Jahre ist die erste klimaneutral betriebene Schloss- Parkanlage in Deutschland zu werden.

In unserem Restaurant Schloss Dyck, zentral auf dem Schlossgelände gelegen, finden bis zu 150 Gäste im Innenbereich oder auf unserer Schlossterrasse Platz. Während der regulären Öffnungszeiten bieten wir unseren Besuchern wechselnde regionale à-la-carte Gerichte, gerne mit hauseigenen Produkten aus dem eigenen Küchengarten an.

Darüber hinaus betreuen wir in der Woche und am Wochenende **Hochzeiten, Tagungen und Großveranstaltungen** in unseren zahlreichen Veranstaltungsräumen und im Park von Schloss Dyck. Für unsere Gäste entwickelt unsere innovative Küche individuelle und saisonale Buffets und Menüs.

Wir richten unsere ganze Aufmerksamkeit darauf, unseren Gästen mit unseren Angeboten und Veranstaltungen ein individuelles, sinnliches Erlebnis in einem einmaligen kulturhistorischen Ambiente zu bieten. Dabei ist es uns wichtig, dass wir unseren Dienstleistungsanspruch in der Gastronomie täglich bei unseren Besuchern und Gästen einlösen.

Ihre Aufgaben sind...

- Durchführung gastronomischer Betreuung / Servicetätigkeiten während unserer schlosseigenen Märkte
- Auf- und Abbau sowie Durchführung von privaten und geschäftlichen Veranstaltungen und Feiern
- selbstständiges Leiten einer Station in unserem Restaurant
- Briefing von Mitarbeitern (regelmäßig)
- Erstellung des Personalplans, Feststellung des Personalbedarfs / Auslastung prüfen (in Abstimmung mit der Gesamtleitung)
- Gestaltung der Getränke-, Kuchen- und Allergenkarte

- Preisgestaltung
- Kontrolle der Reinigungsverfahren
- Pflege von Kundenbeziehungen (Stammgäste)
- Gästebetreuung und Platzierung der Gäste
- Organisation von eigenen kulinarischen Veranstaltungen
- Kontrolle der Tagesabrechnungen (Kenntnisse über Kassensystem)

Wir wünschen uns...

- eine abgeschlossene Ausbildung als Restaurantfachmann (m/w/d) oder vergleichbaren Abschluss
- Teamfähigkeit
- Freundlichkeit und kommunikative Fähigkeit
- Belastbarkeit
- gute Umgangsformen und gepflegtes Erscheinungsbild
- gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Interesse am Verkauf frischer regionaler Produkte z.T. aus eigenem Anbau

Wir bieten...

- einen Arbeitsplatz in historischem Schlossambiente mit moderner Hotel- und Restauranteinrichtung in einem engagierten Team.
- einen verantwortungsvollen Posten in einem kollegialen Service- und Küchenteam
- Dienstzeiten überwiegend in der Tagesschicht
- Dienstoffrei an Heiligabend, 1. Weihnachtstag und Silvester
- Arbeitszeitmodelle, die auch in Teilzeit mit Schwerpunkt Wochenende möglich sind
- Interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Faire und leistungsgerechte Bezahlung inkl. Sonn- und Feiertagszuschlägen
- unbefristeter Arbeitsvertrag
- 30 Tage Jahresurlaub
- Dienstfahrrad-Leasing/ Job-Rad, VWL-Zuschuss
- Sonstige Benefits: Freikarten für Veranstaltungen, betriebliche Gesundheitsvorsorge

Bewerbungen bitte per E-Mail an Frau Elke Klauen unter e.klassen@stiftung-schloss-dyck.de