



## AUSHILFEN

M | W | D

...

### FÜR UNSER ABENDRESTAURANT IN LAUFEN

Unser à la carte Restaurant lässt sich ganz einfach beschreiben: KLASSISCH VERRÜCKT!

Werde Teil unseres dynamischen, familiengeführten Unternehmens in Laufen! Unsere Vision kombiniert bayerische Leichtigkeit mit internationaler Raffinesse. Wir suchen serviceorientierte, kommunikative und sympathische Menschen, die die Erwartungen unserer Gäste übertreffen möchten. Bist du ein leidenschaftlicher Gastgeber, der gerne Verantwortung übernimmt und die Wünsche der Gäste erfüllt? Dann wachse langfristig mit uns im Bereich Gastronomie und Hotellerie!

#### DEINE AUFGABEN

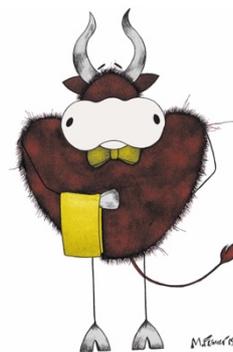
- du führst und koordinierst deine eigene Station mit den damit verbundenen Mitarbeitern
- du stellst den qualitativen und reibungslosen Serviceablaufes sicher
- du sorgst für eine einladende Atmosphäre, in der sich unsere Gäste wohlfühlen und übertriffst die Erwartungen unserer Gäste
- du berätst unsere Gäste aktiv
- du bist für die Einhaltung der Prozesse in deinem Team zuständig

#### DEIN PROFIL

- du bringst Liebe zum Service am Gast und Spaß am Umgang mit Menschen mit, bist höflich und hast ein gepflegtes Erscheinungsbild
- du bist kommunikativ und kontaktfreudig
- du behältst auch in stressigen Situation immer den Überblick
- du hast eine Passion für gutes Essen & Drinks
- selbstbewusst mit einem sicheren Auftreten
- Teamplayer auf der Suche nach neuen und spannenden Herausforderungen

#### WIR BIETEN DIR

- nur Abendservice
- Sonntag & Montag frei
- Weihnachten & Silvester frei
- eine leistungsgerechte Vergütung
- einen sicheren, interessanten Arbeitsplatz in einem engagierten, jungen Team
- elektronische Arbeitszeitaufzeichnung
- Mitarbeiterbekleidung wird kostenlos gereinigt



---

#### GEHALT

max. Brutto € 538- / Minijob (35 Stunden/Monat)

\*mit Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Qualifikation

#### ARBEITSORT

83410 Laufen an der Salzach  
Deutschland

Interessiert für uns zu arbeiten?

Dann sende uns Deine Bewerbungsunterlagen ausschließlich per E-Mail an:  
[bewerbung@zumoxn.de](mailto:bewerbung@zumoxn.de). Wir freuen uns auf Dich!