



Unser zauberhafter Ort sucht Sie als:

## Chef de Rang (m/w/d)

Als Vier-Sterne-Superior Haus, gelegen in erstklassiger Lage mitten im Grünen und doch stadtnah – verzaubern und überraschen wir täglich unsere Gäste auf höchstem Qualitätsniveau.

96 Zimmer, 6 Tagungsräume mit Platz für Businessveranstaltungen und Privatfeiern, unser à-la-carte-Restaurant Finch und die Hotelbar No.18, werden von unseren rund 80 Mitarbeitenden betreut.

Wir suchen SIE, eine Persönlichkeit, welche mit Leidenschaft und Herz unseren zauberhaften Ort bereichert und das gesamte F&B Team mit Professionalität, Kreativität und Innovation unterstützt.

### Wie wir Sie begeistern:

Herzlichkeit, Authentizität, Professionalität

- Werteorientierte Unternehmensphilosophie: Flache Hierarchien & Transparenz in der Unternehmensführung
- Gelebte Nachhaltigkeit: Ausgezeichnet mit höchstem Green Sign Level 5
- Unbefristete Arbeitsverträge in einem wirtschaftlich sicheren Umfeld
- Digitales Zeiterfassungssystem und geregelte Arbeitszeiten
- Leistungsorientiertes Gehalt
- Gesunde, vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
- Eigener Unternehmenscoach
- Interne & externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Individuelle Geschenke zu persönlichen Anlässen
- Gemeinsam als Team: Wasenbesuch, Sommerfest, Weihnachtsfeier



## Wie Sie uns begeistern können:

- Sie haben bereits eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie
- Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung in vergleichbaren Positionen der gehobenen Gastronomie
- Ihre Begeisterung spiegelt sich in Ihrem Teamspirit wieder. Sie lieben was Sie tun und arbeiten dabei eigenständig, hochmotiviert, loyal und begeistern mit Ihrer ausgeprägten Innovationsfreude und Kreativität.
- Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und begeistern unsere Gäste mit guten Umgangsformen, Ihrem Charme sowie Ihrem souveränen Auftreten.

## Ihr Aufgabengebiet:

- Sie betreuen unsere Gäste vom Empfang bis zur Verabschiedung, dabei beraten Sie sie professionell bei der Speisen- und Getränkeauswahl.
- Große Service- und Qualitätsorientierung ist für Sie selbstverständlich. Sie stellen einen reibungslosen Betriebsablauf sicher und bringen sich mit kreativen und saisonalen Ideen aktiv mit ein.
- Sie arbeiten eng mit der F&B Serviceleitung zusammen und sind für die Einarbeitung und Betreuung der zugeteilten Auszubildenden zuständig.
- Bei Banketten und Firmenveranstaltungen unterstützen Sie unser Service-Team.

Das sagt das Waldhotel Stuttgart- Team:

*„Wir wünschen uns eine fröhliche und kompetente Persönlichkeit,  
welche unsere Gäste mit exzellentem Service verzaubert!“*



Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

Waldhotel Stuttgart GmbH  
Guts-Muths-Weg 18, 70597 Stuttgart  
Ansprechpartnerin:  
Frau Brigitte Metzger  
Telefon: +49 711 18572 105  
bewerbungen@waldhotel-stuttgart.de  
www.waldhotel-stuttgart.de

