

Serviceleiter (m/w/d) Standort Mäulesmühle

Über uns

Zwei Locations, eine Mission: Menschen begeistern!

Wir verbinden Gastronomie, Eventerlebnis und Natur zu einem lebendigen Gesamtkonzept – mit Herz, Qualität und einer großen Portion Teamgeist. Ob entspannter Abend im Biergarten, stilvolle Hochzeitsfeier, Firmenevent oder aktives Outdoor-Erlebnis – bei uns ist immer etwas los. Für genau diese Vielfalt suchen wir dich: eine engagierte Persönlichkeit mit Freude am Gastgebersein, Organisationstalent und echter Hands-on-Mentalität.

Willkommen im Schmellbachtal und in der historischen Mäulesmühle in Leinfelden-Echterdingen – direkt an der Stadtgrenze zu Stuttgart und dennoch mitten im Grünen. Unsere beiden Locations bieten vielseitige Möglichkeiten und werden sowohl als Gastronomiebetriebe als auch als Eventlocations genutzt.

Kulinarisch stehen wir für eine moderne Interpretation der schwäbischen Küche – kombiniert mit hochwertigem BBQ. Unter unserem Motto „Schwäbische Küche trifft hochwertiges BBQ“ verbinden wir Tradition mit Innovation. Dabei setzen wir konsequent auf frische, regionale Zutaten und arbeiten mit ausgewählten Erzeugern aus der Region zusammen. Bei uns wird noch ehrlich gekocht und gegrillt – ganz ohne Fertigprodukte.

In der Mäulesmühle betreiben wir ein Restaurant mit rund 50 Sitzplätzen sowie im Sommer eine Gartenwirtschaft mit weiteren 80 Plätzen. Neben dem klassischen À-la-carte-Geschäft sind wir Gastgeber für verschiedenste Veranstaltungen – von privaten Feiern bis hin zu Firmenevents, Tagungen und Seminaren. Zusätzlich übernehmen wir das Catering im Rahmen kultureller Veranstaltungen der Stadt Leinfelden-Echterdingen in der benachbarten Kulturscheuer.

Du möchtest Verantwortung übernehmen, Teil eines engagierten Teams sein und gemeinsam mit uns etwas bewegen? Du liebst die Gastgeberrolle und bringst idealerweise Erfahrung im Gastronomie oder Eventbereich mit? Dann bist du bei uns genau richtig!

Schreibe uns gerne eine Email (event@schmellbachtal.info) mit deinen beruflichen Hintergründen (Lebenslauf), Gehaltsvorstellungen etc.

Das könnte bald Deine Aufgaben sein:

- > Die Zufriedenheit des Gastes steht bei uns an oberster Stelle und dafür solltest du eine zentrale Rolle einnehmen
- > Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs der Bestellungen und Versorgung der Gäste in der Mäulesmühle
- > Operative Arbeit im regulären Restaurantbetrieb
- > Mitwirkung bei der Planung und Koordination sowie Durchführung von Veranstaltungen und Arbeiten am Gast im Rahmen von vorgelegten Buffets
- > Empfang der Gäste und erster Ansprechpartner bei Veranstaltungen
- > Schulung, Unterweisung und Anleitung vorhandener und neuer Mitarbeiter. Weiterentwicklungspotentiale entdecken, entsprechend ausbauen und gemeinsam Ziele definieren
- > Kontrolle und Einhaltung von Sauberkeitsstandards und Tischwäsche
- > Sicherstellung optimaler Personaleinsatzplanung (Stoßzeiten etc.)
- > Koordination zwischen Küche, Service und Eventteam
- > Warenbestellung & Bestandskontrolle (Getränke, Verbrauchsmaterialien...)
- > Sicherstellung eines gleichbleibend hohen Servicelevels
- > Stammgäste betreuen und Gästebindung stärken
- > Qualitätskontrollen im Service (Abläufe, Auftreten, Kommunikation)

Das solltest du mitbringen:

- > Freundlichkeit im Umgang mit unseren Gästen, ein sauberes Erscheinungsbild und eine gute Ausdrucksweise sind für dich selbstverständlich
- > Schnelle, strukturierte, organisierte und konzentrierte Arbeitsweise und du lebst die Hands-On Mentalität
- > Du arbeitest eigenständig, gewissenhaft und hast keine Angst vor Entscheidungen
- > Du liebst die Gastgeberrolle
- > Man kann sich auf dich verlassen und du zeigst Einsatzbereitschaft
- > Du hast einen souveränen Umgang mit Stresssituationen und die Fähigkeit auf Menschen einzugehen
- > Du lebst den „Dienstleistungsgedanke“ und handelst trotzdem stets unternehmerisch
- > Du hast Berufserfahrung in der Gastronomie, Hotellerie oder im Eventbereich

Das bieten wir dir:

- > Unbefristete Festanstellung in Teilzeit/Vollzeit mit 25-35 Stunden/Woche
- > Interessante, vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- > Die Möglichkeit, kreativ und eigenverantwortlich in einem wachsenden Unternehmen zu arbeiten
- > Wir bieten Entwicklungs- und hohes Mitgestaltungspotential hin zum Restaurant- oder Standortleiter
- > Flache Hierarchien mit kurzen Entscheidungswegen
- > Geregelte Arbeitszeiten, kein Teildienst
- > Primären Arbeitstage Mittwoch/Donnerstag - Sonntag
- > Unbefristeten Arbeitsvertrag, faires und übertarifliches Gehalt sowie 30 Urlaubstage (bei 40h/Woche)
- > Wasser- und Kaffeeplatrate sowie Mitarbeiteressen
- > Digitalisiertes Unternehmen
- > Wir bieten eine tolle Arbeitsatmosphäre, Arbeiten mitten im Grünen und doch so stadtnah
- > Du wirst Teil eines engagierten, motivierten, herzlichen und leidenschaftlichen Teams mit innovativen Ideen und Lust auf neue und einzigartige Konzepte

Mäulesmühle 1 | 70771 Leinfelden-Echterdingen

Ansprechpartner: Jessica Göthel | 0172 7639261 | info@maeulesmuehle.com | www.maeulesmuehle.com