



Heiderand

(Jung)sommelier (m, w, d)
ab 01.09.2024

Aktuell strecken wir unsere Fühler aus und sind auf der Suche nach einem leidenschaftlichen Weinverkäufer, der unser Team unterstützen möchte.
Ab Anfang September wird ein Platz frei für dich.

Das Heiderand gibt es seit vielen Jahren - einige Dresdner verbinden es immernoch mit Tanzveranstaltungen, Kaffee & Kuchen - aber das war einmal.
Im Februar 2020 übernahm es Martin Walther von seinen Eltern und führt seitdem das kleine Team an. Seit der Neueröffnung durften wir uns hin zu einem ambitionierten Abendrestaurant für Gäste aus nah und fern entwickeln. Wir servieren Mittwoch bis Sonntag zwischen 18:00 - 22:30 Uhr zwei Gourmetmenüs in drei oder fünf Gängen. Das Heiderand bietet Platz für maximal 35 Gäste. Auch Veranstaltungen richten wir aus - dann bis zu 50 Personen.

Als kleines familiengeführtes Restaurant erwarten dich ein herzliches Miteinander, flache Hierarchien und Leidenschaft bei der Arbeit. Wir alle lieben was wir tun!

Was erwartet dich bei uns:

- ein 2020 renoviertes Restaurant, was schlicht-modern eingerichtet ist und unseren Gästen viel Platz bietet
- funktionale Ausstattung mit kurzen Laufwegen
- Beim Reservieren arbeiten wir mit Quandoo zusammen, beim Buchen mit Orderbird
- Wechselnde Menükarte aller 6-8 Wochen, dementsprechend regelmäßig neue Weinbegleitung
- Arbeitszeiten, die dich vorausplanen lassen
- Mittagsservice nur vereinzelt und mit ausreichend Vorlauf
- geregelte freie Tage - bei uns immer Montag und Dienstag
- kaum Überstunden, die dann auch schnell wieder abgefeiert werden
- monatliche Trinkgeldauszahlung
- Geregeltes Einkommen
- 5-Tage-Woche
- konstruktives Miteinander und offene Kommunikation
- Einen Chef, der deine Ideen wertschätzt und ein offenes Ohr für dich hat
- Respektvolles freundschaftliches Miteinander
- Ein Team, was dich willkommen heißt
- Pause vorm Servicestart mit leckerem Essen fürs ganze Team
- Geregelte Urlaubszeiten, zu denen das Restaurant komplett geschlossen ist
- Jobticket für die Dresdner Verkehrsbetriebe
- Wohlwollende, interessierte Gäste, die ab und zu auch hinter die Kulissen schauen



Heiderand

Das erwarten wir:

Uns ist es wichtig, dass du mit dem Herz dabei bist und das Thema Wein eine Leidenschaft von dir ist. Das solltest du auch nach Außen transportieren wollen und unseren Gästen beratend oder empfehlend zur Seite stehen.

Dazu hast du dir bereits Fachwissen angeeignet und kannst auf Vorlieben der Gäste eingehen. Auch die Ausarbeitung einer spannenden Weinbegleitung obliegt dir - in Zusammenarbeit mit unserem kleinen Team.

Wenn du noch dazu mit authentischem Gastgeberum und einer lockeren, aber professionellen Art glänzt - haben beide Seiten schon gewonnen!

Bestenfalls solltest du auch hinter diese Punkte einen Haken machen können:

- Leidenschaft und Sorgfalt bei der Arbeit
- Allgemeines Interesse an Kulinarik
- (Ab-)Servieren und Annoncieren der Gerichte
- Internationale Gäste solltest du sprachlich angemessen bedienen können
- Selbstständiges Arbeiten vor, während und nach dem Service
- Verantwortungsvoller und respektvoller Umgang mit Lebensmitteln, Arbeitsmitteln, Auszubildenden, Gästen etc.
- Bereitschaft, dein Wissen mit Azubis zu teilen und ggf. Praktikanten anzuleiten
- Kontrolle der Wareneinsätze und Einhaltung der veranschlagten Kosten
- Zusammenarbeit mit dem Küchenteam
- offene Kommunikation
- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Arbeitsbereitschaft im Hinblick auf Servicevorbereitung und -nachbereitung
- Dein kritischer Blick, der auch über den Tellerrand hinausgeht und die Bereitschaft, uns mitzuteilen, wenn etwas optimiert werden kann

Lerne uns kennen und sende deine Nachricht an kontakt@heiderand.restaurant

Wir freuen uns auf dich!

Martin und Viviane Walther + Team Heiderand