

## Stellvertretende Leitung für unsere Imbiss-Gaststätte „Hexenkessel“ (M/W)

Die Seilbahnen Thale Erlebnisswelt gehört zu den besucherstärksten Ausflugszielen in Mitteldeutschland und ist einer der schönsten Anziehungspunkte im Harz. Das Freizeitangebot nutzen jährlich über 700.000 Menschen aus dem Inland und dem angrenzenden Ausland.

Am Eingang des Bodetals direkt bei der Spassinsel und unmittelbar bei den Talstationen von Kabinenbahn und Sessellift befindet sich unser Selbstbedienungsrestaurant Hexenkessel. Dieses ist Teil des Gesamtunternehmens Seilbahnen Thale Erlebnisswelt. Mit 100 Sitzplätzen im Innenbereich und 200 auf der Terrasse finden Ausflügler, Familien und Gruppen ein großzügiges Platzangebot vor. Gastronomisch bietet der Hexenkessel eine Auswahl einfacher Gerichte. Auf der Karte stehen Schnitzelvariationen, Nudelgerichte, Eintöpfe und Suppen. Für Familien stehen Kindermenüs auf der Karte, zudem eine feine Kuchenauswahl und verschiedene Kaffeespezialitäten. An unserem Außenkiosk mit Grillstand grillen wir Bratwurst und verkaufen Softeis sowie Erfrischungsgetränke zum Mitnehmen.

Unsere Gaststätte verfügt über eine geräumige Küche mit viel Platz und ist mit modernen Großküchengeräten ausgestattet. Durch die Räumlichkeiten ist die Küche kühl und auch im Hochsommer arbeitet es sich angenehm. In der Sommersaison von Ostern bis Oktober hat unser Selbstbedienungsrestaurant täglich von 9:30 bis 18 Uhr geöffnet. In der Wintersaison von November bis Ostern hat der Hexenkessel an den Tagen, an denen geöffnet ist, kürzere Öffnungszeiten von 10 bis 16:30 Uhr.

### Sie erwartet ein abwechslungsreicher Job mit Verantwortung:

- Stellvertretende Führung und Anleitung des Küchen- und Serviceteams
- Unterstützung bei der Erstellung des Personaleinsatzplans
- Entgegennahme, Ausführung und Ausgabe von Bestellungen
- Zubereitung von frisch zubereiteten, einfachen Speisen
- Eis- und Getränkeverkauf sowie Grilltätigkeiten an unserer Kiosk-Außenstation
- Vorbereitung der Kasse, Kassieren, Abrechnung der Tageseinnahmen
- Vorbereitung, Annahme, Kontrolle von Warenbestellungen und Lieferungen
- Gewährleisten von Ordnung und Sauberkeit nach HACCP-Konzept

### Von Ihnen wünschen wir uns:

- Mehrjährige Tätigkeit in einer ähnlichen Position
- Bereitschaft zur Übernahme von Führungsverantwortung
- Einen guten Umgang mit dem Personal
- Freude in der Zusammenarbeit mit dem Team
- Berufsausbildung in der Gastronomie ist von Vorteil
- Gerne auch Quereinsteiger mit Berufserfahrung im Hotel- und Restaurantfach

### Dadurch zeichnen Sie sich aus:

- Hohe Servicebereitschaft und Dienstleistungsorientierung
- Eine selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Einen gründlichen Blick für Sauberkeit und Ordnung
- Gute Umgangsformen und gepflegtes Erscheinungsbild
- Sichere Deutschkenntnisse und höfliche Kommunikationsweise
- Belastbarkeit, Flexibilität und Eigeninitiative

**Wir bieten Ihnen:**

- Ein unbefristetes Arbeitsverhältnis in Voll- oder Teilzeit in individueller Absprache
- Ein ganzjähriges Beschäftigungsverhältnis einschließlich der Wintersaison
- Feste Arbeitszeiten tagsüber in zwei Schichten
- Planungssicherheit durch monatliche Erstellung der Dienstpläne
- Maximale Zuschläge an Sonn- und Feiertagen plus Bonus für Dienste an Samstagen
- Voller Zeitausgleich für Arbeitseinsätze / Mehrstunden, die von März bis Oktober nach den Erfordernissen eines Saisonbetriebs anfallen

Wir freuen uns auf Sie! Eine Kurzbewerbung ist vollkommen ausreichend. Vorzugsweise per Email an [personal@seilbahnen-thale.de](mailto:personal@seilbahnen-thale.de) oder postalisch mit dem Vermerk "persönlich" an:

Seilbahnen Thale GmbH  
Frau Angelika Tietz  
Kaufmännische Leitung  
Goetheweg 1  
06502 Thale

Für Fragen steht Ihnen Frau Tietz gerne auch telefonisch unter 03947 7729369 zur Verfügung. Vertraulichkeit sichern wir zu.