

Profil Bar-Chef/in Spielcasino Schleswig-Holstein / Hamburg:

Frühestmöglicher realistischer Starttermin ist vermutlich der 01.06. oder 01.07.2020, je nach Lage der Öffnungsgenehmigung in Verbindung mit der Corona Pandemie

Beschreibung der Bar:

Bar mit komplettem Getränke- und kleinem Speisenangebot (Convenience) innerhalb einer staatlich konzessionierten Spielbank mit Roulette, Black Jack, großem Pokerbereich und Automatenspiel. Die Spielbank ist DAS Poker-Casino Norddeutschlands, zieht Gäste aus ganz Deutschland und zu großen Events auch aus ganz Europa an. Der Barbetrieb ist ein Serviceangebot neben dem Spielbetrieb. Das Casino hat täglich von 10 bis 03 Uhr geöffnet, die Bar öffnet jeweils von 15 bis 03 Uhr. Das Bar-Team besteht aus 3 Vollzeit-, 3 Teilzeit-Mitarbeiter/innen und einer studentischen Aushilfe (gesamt 6 VAK), täglich sind mindestens 3 Mitarbeiter/innen (am WE 4 – 5) im Einsatz.

Tätigkeiten:

„normales“ Mitarbeiten an der Bar (Bar mit Gästen + Tresentätigkeit für Servicemitarbeiter/innen) + Tätigkeiten gem. Anlage, die Tätigkeiten können an ca. 1 eingeplanten Office-Tag pro Woche ausgeführt werden und sind nach und nach erlernbar (siehe Prioritäten)

Anforderungen:

Sehr gute Deutschkenntnisse (fließend sprechend; Fähigkeit, einfache Texte für E-Mails zu verfassen)
Abgeschlossene Ausbildung im kaufmännischen oder gastronomischen Bereich ist von Vorteil, aber nicht Bedingung; auch einschlägige Berufserfahrung ist ausreichend

Basis-PC-Kenntnisse, Grundkenntnisse MS-Office wünschenswert

Talent zur Teamleitung mit kooperativem Führungsstil, Führungserfahrung wird begrüßt, ist aber keine Voraussetzung

Teamfähigkeit (wir suchen keinen Einzelkämpfer)

weltoffenes und fröhlich-freundliches Wesen

Interesse an persönlicher und fachlicher Weiterentwicklung

Zu bieten haben wir:

Die Sicherheit, in einer landeseigenen Firma zu arbeiten (Tarifvertrag, Betriebsrat, geplante und geregelte Arbeitszeit, rund 164 Std. monatlich).

Die Möglichkeit sehr selbstständig, eigenverantwortlich und kreativ zu arbeiten.

Bei Bedarf eine umfangreiche und langfristige Einarbeitung.

Thema	Aufgabe	Aufgabe Detail	Priorität
Personal	Dienstplan	Erstellen (Betriebsratszustimmung einzuholen)	2
	Jahresurlaubsplan	Erstellen (Betriebsratszustimmung einzuholen)	2
	Teamleitung	Tagesgeschäft, Führungsgrundsätze	1
		Einarbeitung neuer Kolleg*innen	1
		Zusammenarbeit mit Spielservice koordinieren und optimieren	1
Feedback an Direktion + Beurteiler		2	
halbjährliche Beurteilung	3		
Warenwirtschaft (WWS)	Einkauf	laufende Warenbestellungen	1
		Eingangskontrolle Lieferungen	1
		Lagerführung	1
		Erfassung Lieferscheine	2
		Rechnungskontrolle und -zahlungsfreigabe	2
	Inventur	monatliche Inventur - Zählung / Bestandaufnahme	1
		monatliche Inventur - Erfassung in WWS	2
Datenpflege	Änderung / Anlage in WWS Artikel	3	
	Änderung / Anlage in WWS Kassen-Benutzer	3	
Sortiment	Getränke & Speisen	min 1 x jährl. Überprüfung + ggf. Anpassung, Lieferantenauswahl in Absprache	3
		Karte	Aktualisierung, Druck
	Bar-Betrieb	Ausstattung	laufende Bestellungen (Equipment, Gläser etc.)
Pflege		Hygiene, Kontrolle Reinigung, Kühlung	1
Optik / Deko		anlass- und jahreszeitbezogen	2
Technik		Veranlassung Reparaturen in-/extern	1
Event	Catering	Mitwirkung bei Planungen, Getränke & Speisen für Events, Umsetzung	4