



Die BAMBULE! Bar im Aparthotel Schwan Locke München wurde 2021 eröffnet und ist das erste gemeinsame Projekt mit der Locke Group aus London. Und auch wenn es auf den ersten Blick so aussehen mag, sind wir weit mehr als nur eine Hotelbar.

Auch in der BAMBULE! Bar arbeiten wir getreu unserer obersten Maxime „Eat local. Drink natural.“ und konnten damit in weniger als einem Jahr einen festen Platz in der genussfreudigen kulinarischen Szene Münchens besetzen. Beeinflusst von unseren Wurzeln im Fine Dining im Mural Restaurant und seiner kleinen Schwester, der Bar Mural, und erweitert durch unsere Erfahrung in diversen Street-Food-Pop-up-Projekten, haben wir in der BAMBULE! Bar etwas ganz Besonderes für unsere internationalen sowie heimischen Gäste kreiert:

Eine Karte, die sich die internationalen Klassiker legendärer Hotelbars zum Vorbild nimmt, um diese dann regional und saisonal ganz eigen zu interpretieren. Das BAMBULE! Bar-Küchenteam ist dafür – wie in allen Mural-Betrieben – auf der stetigen Suche nach kleinen Produzent:innen und spannenden Produkten aus der Region, um unsere Maxime als Gericht auf den Teller zu bringen.

Du fühlst dich angesprochen und möchtest Teil eines jungen und dynamischen Teams werden, das stets neue Maßstäbe setzen will? Nach deinem Verständnis ist Gastronomie immer ein Lernprozess und nie Stillstand? Du magst alles geben für „Radau und Bambule auf dem Teller und im Glas“? Dann bist du bei uns genau richtig.

Wir suchen für unsere BAMBULE! Bar aktuell:

Gastgeber/Restaurantleitung (m/w/d)

Folgende Tätigkeiten fallen in deinen Aufgabenbereich:

- Organisation der Abläufe im gesamten Restaurantbetrieb
- Nachhaltiger Personaleinsatz nach Absprache mit dem Personalbüro
- Durchführung eines fachgerechten Service unter Beachtung unserer Qualitätsstandards
- Repräsentanz des Ladens nach außen
- Verantwortung für die ordnungsgemäße Rechnungslegung und korrekte Abrechnung
- Ergebnisverantwortung
- Verantwortung für nachhaltigen Einsatz der Lebensmittel auf der Beverageseite
- Sicherstellung der Qualitätsstandards
- Sicherstellung der Hygienestandards
- Kommunikation und Absprache sowie Rechenschaft gegenüber mittlerer Führungsebene
- Planung und Durchführung von Inventuren
- Entgegennahme, Behandlung und Weiterleitung von Reklamationen
- Überwachung von Sauberkeit, Ordnung und der angemessenen Präsentation unserer Produkte

Kurzum: Du solltest der perfekte Gastgeber für unsere anspruchsvollen, oftmals internationalen Gäste sein.

Wir würden es begrüßen, wenn du Folgendes schon mitbringst:

- erfolgreich abgeschlossene Sommelier-Ausbildung oder vergleichbare Qualifikation
- erste Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie oder Hotellerie in ähnlicher Position
- freundliches, offenes und professionelles Auftreten

Du hast ein Gespür für Nachhaltigkeit, Innovation und gute, regionale Speisen, und das Arbeiten in einem professionellen und familiären Umfeld macht dir Spaß?

Du hast Freude im Umgang mit Gästen und kannst dich gut und zuverlässig in unser sympathisches Team einbringen? Dann würden wir uns wirklich sehr freuen, dich kennenzulernen!



Wir bieten dir unter anderem:

- leistungsgerechte Vergütung & mitarbeiterfreundliche Dienstpläne
- Möglichkeiten zur persönlichen Entfaltung und Entwicklung
- Vergünstigungen für dich in all unseren Lokalitäten
- interessante Aufstiegschancen innerhalb der ganzen Mural-Gruppe
- werteorientierte Unternehmenskultur
- ein Team, das dich als Teil der „Familie“ aufnehmen wird

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf deine aussagekräftige Bewerbung direkt an unsere Personalabteilung der Mural Group: jobs@teammural.de