

# RESTAURANT

im Hamburger Bahnhof

Das Restaurant Hamburger Bahnhof bietet frische, saisonale Berliner Gerichte aus biologischen, hochwertigen und zum großen Teil selbst hergestellten Zutaten. Die tagesfrischen Produkte werden unter der Leitung von Küchenchef Tino Speer direkt verarbeitet, im eigenen Ofen geräuchert oder nach anderen traditionellen Methoden verfeinert. Viele Produkte stammen direkt aus der Unternehmensgruppe Hoflieferanten Berlin: der eigenen Holzofenbäckerei oder dem Biobauernhof Gut Kerkow.

Das Restaurant liegt zentral fußläufig vom Berliner Hauptbahnhof und besticht durch seine schöne Sommerterrasse mit dem Blick auf die Spree, dem großzügig angelegten Restaurant und dem Innenhof des Hamburger Bahnhof - Museum für Gegenwart - Berlin mit der Hintergrundkulisse eines der ältesten und schönsten spät-klassizistischen Gebäude Deutschlands. Für unser Küchenteam suchen wir dich ab sofort als

## Restaurantfrachfrau/-mann

### Das bieten wir dir:

- Einen hochprofessionellen und nachhaltigen Restaurantbetrieb in einem wunderschönen Ambiente
- Abwechslungsreiche Aufgaben
- Eigenverantwortung
- Kollegiales Arbeiten in einem langjährig eingespielten Team

### Und das solltest du mitbringen:

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie
- Berufserfahrung
- Ein echtes Gastroherz und Freude an der Arbeit
- Aufgeschlossenheit, Teamfähigkeit, Engagement und Flexibilität
- Selbständige und umsichtige Arbeitsweise
- Natürlich eine große Gast- und Serviceorientierung

In einem Satz: Wir suchen eine Person, die hoch motiviert ist, gerne Verantwortung übernimmt und Spaß daran hat, Gäste glücklich zu machen.

**Bitte schick uns deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: [bewerbung@restaurant-hamburger-bahnhof.de](mailto:bewerbung@restaurant-hamburger-bahnhof.de)**