



Das Ball- und Brauhaus Watzke ist ein Veranstaltungs-haus mit viel Charme und Herzlichkeit. In der traditions-reichen Hausbrauerei wird das erste unfiltrierte Dresdner Stadtbier gebraut - naturtrüb, aromatisch und süffig. Im historischen Ballsaal mit atemberaubender Kulisse erwacht die alte Dresdner Balltradition zu neuem Leben. Der perfekte Veranstaltungs-ort für Hochzeiten, Tagungen und Firmenfeiern sowie für Bälle und Tanz-veranstaltungen.

Unser Bier, die deftigen Spezialitäten und das unverwechselbare Watzke-Flair können unsere Gäste seit 2005 auch im Watzke am Goldenen Reiter genießen. Hier gibt es neben der Johannes-Glocke einen unverbauten Blick auf die Altstadt zu erleben.

Im April 2012 eröffnete das Watzke am Ring direkt in der Altstadt von Dresden.

2015 erweiterten wir unser Unternehmen um die Watzke Wurstküche im Herzen der Dresdner Altstadt. Hier dreht sich alles um unsere mit viel Liebe hausgemachten Wurstspezialitäten



Dresden ist schön im Watzke....

Wir bieten Ihnen mehr als nur einen Job. Werden Sie Teil unseres Teams in einem stetig wachsenden Unternehmen mit zahlreichen Möglichkeiten und gehen Sie mit uns neue Wege.

Was wir erwarten:

- eine abgeschlossene Ausbildung im Restaurant- oder Hotelfach sowie einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung in vergleichbarer Position
- Organisationstalent und Begeisterungsfähigkeit sowie die Fähigkeit, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu motivieren, anzuleiten und im Team zu führen.
- ...und natürlich eine gewisse "Strenge" und Durchsetzungsvermögen, wenn es einmal hektisch werden sollte.

Verantwortlich für:

- die Erarbeitung der Dienstpläne für den Servicebereich sowie die Anleitung und innerbetriebliche Fortbildung des Service- und Aushilfspersonals
- die Planung, Durchführung und Betreuung sowie Nachbereitung aller Veranstaltungen
- die betriebswirtschaftliche Vor- und Nachkalkulation sowie Abrechnung der Veranstaltungen
- Mitwirkung bei der Erstellung von Speise- und Getränkekarten sowie Tageskarten für die jeweiligen Veranstaltungen und Sonderaktionen in Zusammenarbeit mit dem Küchenleiter
- die Bestellung aller Getränke- und Verbrauchsmaterialien und Durchführung der monatlichen Inventuren
- die Einhaltung von Standards für den Servicebereich sowie deren Umsetzung und Verbesserung
- die Pflege von Gästekontakten und Repräsentationen
- die Daten- und Preispflege des Kassensystems.
- eine reibungslose Zusammenarbeit mit allen Abteilungen sowie Gestaltungsfreude und Liebe zum Detail!

Das können Sie von uns erwarten:

- ein interessanter und vielseitiger Arbeitsplatz mit überdurchschnittlicher Bezahlung
- Weiterbildungsmöglichkeiten und abwechslungsreiche sowie anspruchsvolle Aufgaben
- ein Privatleben mit Freizeit: Daher lassen wir uns in Spitzenzeiten auch von Aushilfen & externen Dienstleistern unterstützen um dadurch allen Teammitgliedern ganzjährig eine 5-Tage Woche zu ermöglichen (...dies klappt nicht alle 52 Wochen im Jahr...aber fast)
- Weihnachten geben wir unseren Mitarbeitern gern frei und schließen auch am Tag unserer wohlverdienten Betriebsweihnachtsfeier
- arbeitstäglich erhalten Sie zur Stärkung ein Essen und ein Getränk aufs Haus
- sparen Sie mit unserem Personalrabatt beim Außer-Haus Einkauf von Bier und Wurstprodukten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann sende Sie uns bitte eine aussagefähige Bewerbung, vorzugsweise per E-Mail, mit frühestmöglichem Beschäftigungsbeginn und Gehaltswunsch an jobs@watzke.de - Fragen vorab per Telefon oder E-Mail werden gern beantwortet!