



Kirberg macht Events einmalig. Inspirierende Konzepte, perfekte Umsetzung und höchste kulinarische Klasse sind unser Anspruch. Die kleine Besonderheit on top ist unsere Handschrift. Als führendes Cateringunternehmen und Impulsgeber der Branche bieten wir unseren Kunden umfassendes gastronomisches Know-how an vielen außergewöhnlichen und immer neuen Orten. Als Gastgeber mit Herz arbeiten wir in einer der schönsten Eventlocations Deutschlands, der Flora Köln sowie in der Koelnmesse, im Gartenlokal Dank Augusta

Du bist auf der Suche nach einer Position, die Dir langfristig abwechslungsreiche Perspektiven bietet? Werden Teil des Kirberg-Teams im Event- und Messecatering. Begeistere unsere Gäste aus Köln und aller Welt – mit Deinem Können, Deinem Engagement und Deiner Persönlichkeit. Bewirb Dich als

BANKETTLEITER (M/W/D) Event- und Messecatering

Der Kirberg-Spirit

Fine Food. Fine Time. – Das ist die Leitidee für unsere kulinarischen Inszenierungen. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Genusswelt ein wenig individueller und vergnüglicher zu machen. Du auch?

Schick uns Deine vollständige Bewerbung mit Deinen Erfahrungen und Kompetenzen sowie Deinen Gehaltsvorstellungen und dem möglichen Eintrittstermin an:

r.nimick@kirberg-catering.de

Kirberg GmbH | Deutz-Mülheimer Str. 109 | 51063 Köln
Ansprechpartner: Ralph Nimick | Tel: 0049 221 284 8206
www.kirberg-catering.de

Wir haben Dir einiges zu bieten:

- abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem anerkannten und expandierenden Unternehmen
- Mitgestaltungsmöglichkeiten und Wertschätzung Deiner Ideen
- arbeiten in einem motivierten Team mit flachen Hierarchien
- zeitgemäße Arbeitszeitkonzepte
- überdurchschnittliche Bezahlung
- Mitarbeiterabbatt in der Dank Augusta
- Möglichkeit eines JobTickets

Diese Aufgaben erwarten Dich:

- Organisation und Durchführung von Bankettveranstaltungen, inkl. dem Auf- und Abbau
- Gastgeber und Leitung von verschiedensten Veranstaltungen
- Koordination und Motivation der Servicemitarbeiter
- Mitarbeiterführung und –entwicklung, Ausbildung
- Sicherstellung reibungsloser Serviceabläufe unter Berücksichtigung des Veranstaltungskonzeptes
- Gästebetreuung und –beratung

Dein Know how hätten wir gern!

- Eine abgeschlossene Ausbildung (ReFa/HoFa)
- Du bist mit Leidenschaft Gastgeber und bringst Erfahrungen aus einer vergleichbarer Position mit
- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Ein hohes Qualitäts- und Servicebewusstsein
- Solides, kaufmännisches Denken
- Gute organisatorische Fähigkeiten
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeiten
- Engagement, Belastbarkeit und Flexibilität
- Gute Deutsch und Englischkenntnisse
- Gute EDV-Kenntnisse (Word/Excel/Bankettprofi)