

WIR SUCHEN!

Eine Restaurantfachkraft (m/w/d) in leitender Position, in Vollzeit oder Teilzeit am Standort Buldern ab dem 01.11.2025.

Dein Job bei Böinghoff Catering & Event

Am Bulderner See entsteht gerade etwas Besonderes:

Mit der SEESCHEUNE, dem seesaal (unsere Eventlocations an dem Standort), dem neuen Café Adelchen und einem großen Biergarten erschaffen wir einen Ort, der begeistert – unsere Gäste und das Team gleichermaßen.

Wir sind ein kreatives Event-Cateringunternehmen mit Erfahrung, Leidenschaft und Mut zur Innovation. An unserem neuen Standort steckt jede Menge Potenzial. Dafür suchen wir eine Persönlichkeit mit operativer Stärke, die Lust hat, mit uns Strukturen zu entwickeln, Prozesse zu gestalten und neue Ideen zum Leben zu erwecken.

Kurz gesagt:

Du bekommst bei uns viel Gestaltungsfreiraum und eine tragende Rolle im Aufbau dieses besonderen Projekts. Wenn du unsere DNA verstanden hast, kannst du dir den perfekten Rahmen für deine Arbeit selbst schaffen.

Lust auf eine echte Herausforderung? Dann lies weiter.

Wen wir suchen

Gastro ist für dich nicht nur ein Job, sondern deine Leidenschaft? Du packst an, denkst mit und willst Verantwortung?

Dann suchen wir genau dich:

- Eine Restaurantfachkraft, die den operativen Bereich leitend übernimmt.
- Einen Macher, der Strukturen aufbaut, Ideen einbringt und Verantwortung lebt.
- Eine Führungspersönlichkeit, die unser junges Aushilfsteam anleiten, schulen und motivieren kann.

Was dich erwartet

- Ein neu zu gestaltender Standort mit viel Raum für deine Handschrift.
- Arbeiten in wunderschöner Atmosphäre, direkt am Bulderner See.
- Abwechslung pur: vom entspannten Kaffeegast über den Biergarten, das Theater-Pausencatering bis zum Event.
- Verantwortung für den kompletten gastronomischen Bereich.



Dein Aufgabenbereich

- Du leitest die Gastronomiesparte an unserem Standort am Bulderner See und verantwortest zudem das externe Pausencatering am Konzerttheater in Coesfeld.
- Saisonal abhängig umfasst das unseren Biergarten direkt am See und/ oder das Café Adelchen mit Terrasse sowie eigene gastronomische Events, mitunter in unseren Eventlocations der SEESCHEUNE und dem seesaal am selben Standort.
- Du sorgst dafür, dass alles läuft führst Prozesse ein und verfeinerst bestehende, sorgst für klare Abläufe an Theke und im Service, in Zusammenarbeit mit unserer Personalabteilung baust du ein Team von Servicekräften auf, arbeitest neue Teammitglieder ein, schulst und kontrollierst.
- Deine Arbeitszeit verteilt sich auf Bürozeit (unter der Woche) und Präsenz vor Ort (Wochenende).

Was wir uns wünschen

- Gastro-Erfahrung aber vor allem Lust auf Verantwortung.
- Ein Organisationstalent mit dem Mut, Dinge auch mal neu zu denken.
- Herzblut im Umgang mit Gästen und dem Team.
- Du bist umsetzungsstark deine Ideen landen nicht in der Schublade.
- Klare Kommunikation deshalb auch:
 Was ist deine Gehaltsvorstellung für diesen Verantwortungsbereich?

Was du bekommst

- Eine unbefristete Teil- oder Vollzeitanstellung ab dem 01.11.2025, spätestens zum 01.02.2025.
- Eine leistungsgerechte Bezahlung. Was ist deine Vorstellung? Wir sprechen dazu!
- Gestaltungsfreiraum: Deine Ideen zählen und werden umgesetzt.
- Ein junges, motiviertes Team, das gemeinsam anpackt.
- Faire Bedingungen und die Chance, von Anfang an etwas Großes mitzugestalten.
- Die Verantwortung, eine eigene Abteilung weiter aufzubauen und zu leiten.
- Mitarbeiterspezifische und individuelle Benefits wie z.B. Persönlichkeitsentwicklung durch professionelles Coaching, Fortbildungen, Fahrtkostenzuschüsse (Tankkarte, ÖPNV-Tickets), Unterstützung bei Umzug und Renovierung im Falle eines Ortswechsels, bei Bedarf temporäre Bereitstellung eines Appartements für die Dauer der Wohnungssuche u.v.m..

Und jetzt?

Wenn du denkst: "Genau das bin ich!" – dann melde dich bei uns! Freue dich auf ein erstes Kennenlernen bei einem Kaffee am See.

Palanna Steber (Personalmanagement)

Böinghoff Catering & Event GmbH & Co. KG Wierlings Kamp 7a/9

48249 Dülmen

j.steber@bngh.de