

Für einen persönlichen Vorstellungstermin nutze bitte das weiterführende Kontaktformular unter „Schritt 2“ auf der Kennenlernseite unter <https://www.reiterhof-bamberg.de/onboarding-ma>

Gaststätte ZUM REITERHOF

Andreas Knauer

Armeestraße 65, 96050 Bamberg

☎ 09 51 / 18 32 72 45 ✉ info@reiterhof-bamberg.de

Um was genau handelt es sich bei der Gaststätte ZUM REITERHOF?

Mit dem Vereinsgebäude des Reit- und Fahrverein Bamberg Stadt und Land e. V. fand sich 2016 die perfekte Location für ein Themenrestaurant, welches sich mit Einflüssen aus dem wilden Westen und Elementen eines Saloons und einer Ranch, hervorragend in die bestehende Umgebung einfindet.

Die Gaststätte befindet sich in der [Armeestraße 65, 96050 Bamberg](#) und ist sehr gut mit der Linie 902 ([Haltestelle Birkenallee, Entfernung 350 m, ca. 3 Minuten](#)), 920/935/936 ([Haltestelle Bambados, Entfernung ca. 1 km, ca. 12 Minuten](#)), dem Auto (Parkplätze vorhanden), Fahrrad oder zu Fuß erreichbar.

Wir bieten unseren Gästen je nach Bestuhlung bis zu knapp 70 Sitzplätze im Innenbereich. Bei schönem Wetter bis zu 35 weitere Sitzplätze auf der idyllischen Terrasse. Des Weiteren ist der saisonal betriebene Biergarten mit knapp 60 weiteren Plätzen ausgestattet – dort herrscht Selbstbedienung. Die Bestellungen werden über einen Außenausschank aufgenommen, Getränke erhalten die Gäste sofort, Speisen werden durch mehrere Digitalanzeigentafeln im Biergartenbereich zur Abholung an der Küchenausgabe angezeigt.

Unsere Speisekarte steht ganz unter dem Motto „Fränkisch goes Western“. Ein fulminanter Ritt durch leckere Geschmacksrichtungen. Unsere Öffnungszeiten sind dynamisch und richten sich nach Jahreszeit und Auslastung. Details hierzu auf unserer [Webseite](#) oder über unsere Socialmediakanäle [FACEBOOK](#), [INSTAGRAM](#) und [TikTok](#). Wir bieten unseren Gästen leckere à la carte Gerichte bei einer nicht zu großen Karte. Neben den bewährten Klassikern, wie unserer Satteltasche oder dem Westernschnitzel, sind auch Burger, sowie einige weitere interessante Köstlichkeiten erhältlich. Unsere Bar ist gut sortiert und so haben unsere Gäste die Wahl zwischen gängigen Softdrinks, hausgemachten Limonaden, interessanten Aperitifs, hochwertigen Spirituosen, sowie Mixed- und Longdrinks oder verschiedenen Biersorten der Brauerei Kundmüller aus Weiher (Weiherer Bier).



Rustikaler und gemütlicher Gastraum



Schwingtür mit Blick auf Ofen im Gastraum

Was wird von dir erwartet?

Nun, in erster Linie ist die Motivation der Arbeit schlussendlich das Geld. Aus eigener Erfahrung kann ich jedoch sagen, dass das keine Entschädigung ist, wenn die Freude an der Tätigkeit fehlt und die Arbeitsumstände nicht passen. Deshalb kann ich dir garantieren, dass mir die Mitarbeiterzufriedenheit eines der wichtigsten Anliegen ist. Deine positive Ausstrahlung wird sich schlussendlich in der Gästezufriedenheit widerspiegeln und sorgt für langfristiges Bestehen am Markt, was für unsere Gehälter natürlich essenziell ist. Also was genau erwarte ich nun?! Ich könnte hier wieder Phrasen um Phrasen auflisten, aber im Endeffekt ist es doch so: der Gast soll zufrieden sein und schnell und freundlich bedient werden. Punkt. Damit wir unseren Gästen die nötige Aufmerksamkeit entgegenbringen können, haben Smartphone oder Mobiltelefon im Gastraum nichts verloren. Des Weiteren wäre es von Vorteil, wenn du eine entsprechende Arbeitsbereitschaft mitbringst. Bei einer Anstellung auf 520-Euro-Basis sind mindestens vier Schichten im Monat angebracht, um dir eine Routine und dem Betrieb Planungssicherheit zu gewährleisten. Selbstverständlich sind längere Abwesenheiten durch zum Beispiel Reisen oder Urlaube kein Thema. Auch Auslandssemester, Praktika o. Ä. sind prinzipiell kein Problem, das muss man sich dann einfach im Detail ansehen. Lösungen finden sich immer!

Wissenswertes für alle zukünftigen Küchenkräfte

Aufgaben: Zu den Aufgaben der Küchenmitarbeiter gehören die eigenständigen täglichen Vorbereitungen, sowie auch individuell nach Auftrag. Selbstverständlich auch die Zubereitungen von kalten und warmen Speisen und Beilagen aller Gänge, die Zuarbeit und Unterstützung der Kollegen im laufenden Betrieb, sowie das Spülen und Reinigen der Arbeitsmaterialien und Räume.

Trinkgeld: Etwaige Trinkgelder werden mit der Tages- bzw. Schichtabrechnung täglich 1:1 ausbezahlt. Da jeder Mitarbeiter seinen Teil dazu beiträgt, dass alles reibungslos und gut läuft, ist es nur fair, alle am Trinkgeld zu beteiligen. In der Regel erhält das Küchenteam bei guter Leistung jeden Abend einen Anteil des Trinkgeldes direkt von der jeweiligen Servicekraft. Hierfür haben wir extra eine kleine Sparschweinefarm im Büro angelegt 😊.

Kassensystem: Da diese „Zettalaswirtschaft“ (für die Nichtfranken: Zettelwirtschaft) immer nur Probleme mit sich bringt, arbeiten wir mit dem modernen und intuitiven Kassensystem von LIGHTSPEED (<https://www.lightspeedhq.de/kassensystem/restaurant>), welches Chaos und im besten Fall unnötige Buchungen oder gar Stornos erspart. Die Arbeitsaufträge erreichen die Küche über einen Bondrucker am Pass wie allgemein üblich.

Arbeitszeiten: die Arbeitszeiten sind entsprechend der Öffnungszeiten. Vor- und Nachbereitung sind natürlich kein Privatvergnügen und werden ganz normal als Arbeitszeit mit angerechnet. In der Regel beginnt die Schicht je nach Auslastung ab ca. 15 Uhr und endet meist gegen 22 Uhr. Je nach Auslastung und Reservierungen kann es natürlich auch manchmal notwendig sein, in die Verlängerung zu gehen oder nach eigenem Ermessen auch mal früher anzufangen. Wichtig: Jede Minute wird natürlich verrechnet!



Terrasse mit Blick auf die Koppel



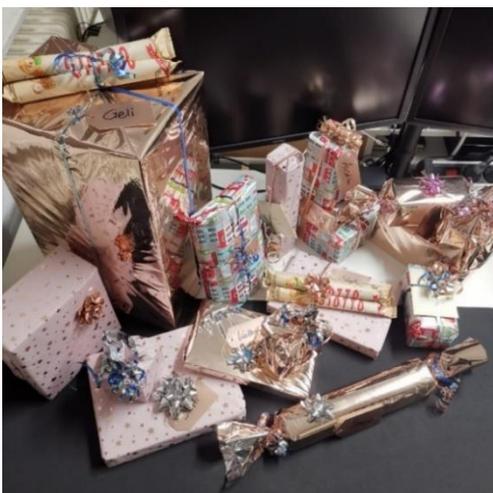
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Schokokern



Trinkgeldschweinefarm



Teamevent



Mitarbeiterweihnachtsgeschenke

Was genau hast du davon?

Du startest deinen neuen Job in einem jungen, professionellen und energiegeladenen Team. Dein „Chef“ steht mit Herzblut und viel Leidenschaft hinter der Unternehmung und packt auch selbst überall mit an, wo es gerade notwendig ist. Von dir wird nichts erwartet, was er nicht auch bereit wäre, selbst zu tun oder schon viele Male getan hat! All das garantiert dir abwechslungsreiche und aufregende Arbeitstage. Arbeiten müssen wir alle, also warum nicht dort, wo es auch Spaß macht und das Arbeitsklima passt? Schlussendlich darf aber natürlich der Geldbeutel nicht zu kurz kommen. Deshalb bieten wir dir eine faire Bezahlung entsprechend deiner Betriebszugehörigkeit, Kompetenzen und deines Verantwortungsbereiches – abgerundet wird das mit individuellen und/oder Gruppenleistungsprämien. Zudem führen wir für jeden Mitarbeiter ein Arbeitszeitkonto, auf welchem gegebenenfalls Überstunden erfasst werden können. Die Zeit der unbezahlten Extraminuten und Stunden wie in anderen Betrieben gehört mit uns der Vergangenheit an! Dein Gehalt erhältst du am Ende des Monats per Überweisung auf dein Konto. Sicher und transparent. Trinkgelder* werden nach einer fairen Regelung direkt unter allen Beteiligten individuell aufgeteilt. Mehr dazu findest du in einem separaten Abschnitt über deine Tätigkeit. Deinen Zeitnachweis und die Gehaltsabrechnung erhältst du entweder in Papierform oder per elektronischer Post. Während der Arbeit sind verschiedene Softdrinks, Wasser und Kaffee für alle Mitarbeiter frei. Zudem ist ein Feierabendgetränk nach Wahl (auch alkoholisch) eine weitere Belohnung für einen erfolgreichen Arbeitstag. Man sagt, wer tut, was er liebt, braucht keinen Urlaub – mag sein, dennoch ist es auch mal schön, Zeit für sich zu haben und somit sind dir bezahlte arbeitsfreie Tage im Jahr in Form von Urlaubstagen natürlich sicher.

* Trinkgelder werden all abendlich bei der Abrechnung direkt an die Servicekraft ausgezahlt. Davon werden die eingesetzten Kollegen und Kolleginnen (z. B. Theke / Küche) nach einem entsprechenden Leistungsschlüssel je nach Arbeitseinsatz entsprechend beteiligt.

**Der Urlaubsanspruch orientiert sich an den gesetzlichen Vorgaben. Bei geringfügig beschäftigten Arbeitnehmern welche ohne feste Arbeitszeiträume angestellt werden wird der Urlaubsanspruch anhand der gesetzlichen Formel berechnet.

Wie organisieren wir uns?

Es gibt einen Online-Mitarbeiterbereich und eine WhatsApp-Gruppe. Hier werden alle Neuigkeiten und Informationen verbreitet. Die Schichtplanung erfolgt in der Regel im Vier-Wochen-Rhythmus. Das gibt dir ausreichend Planungssicherheit für private Termine. Denn welche Tage für dich in Frage kommen, gibst du vorab anhand einer Doodle-Liste an (<http://doodle.com/de/>) –KEIN Konto bei doodle notwendig. Mittels dieser Daten werden die verbindlichen Schichtpläne anhand eines geteilten Google-Kalenders erstellt (hier ist ein Google Gmail-Konto erforderlich). Der Kalender kann mit deinem bestehenden Kalender auf deinem Smartphone (iOS oder Android) verknüpft. Der Schichtplan aktualisiert sich somit automatisch, sollten sich kurzfristige Änderungen, z. B. durch Krankheit ergeben. So hast du die aktuelle Besetzung immer im Blick. Solltest du einmal eine Schicht aus persönlichen Gründen nicht wahrnehmen können, kannst du über die WhatsApp Gruppe Ersatz suchen oder deine Schicht tauschen. Mitarbeiterschulungen erfolgen größtenteils in Form von Selbstschulungen über unser Onlineportal. Auf Details kann dann je nach Art der Schulung vor Ort gesondert eingegangen werden. Eine Ersteinweisung geschieht natürlich persönlich, zudem werde ich ebenfalls tatkräftig in der Gaststätte mit anpacken und auf kurzen Wegen erreichbar sein und mit Rat und Tat zur Seite stehen!



Salat Hähnchen Tomate-Mozzarella



Cowboy-Burger mit Curly-Fries



Schweinesteak mit Champignon-Rahmsoße
und Butterspätzle

Wie steht es um Arbeitskleidung in der Küche?

Gemäß der deutschen gesetzlichen Unfallversicherung (Abschn. 3.6.14 DGUV-R 110-002) muss bei der Arbeit in der Küche Kleidung getragen werden, durch die ein Arbeitsunfall, insbesondere durch sich bewegende Teile von Einrichtungen, durch Hitze, ätzende Stoffe, Spritzer von heißen Flüssigkeiten, nicht verursacht werden kann. Beim Umgang mit offenem Feuer ist Kleidung zu tragen, die nicht leicht Feuer fangen kann und ein ungefährliches Schmelzverhalten aufweist. Es ist nur geeignetes Schuhwerk erlaubt. Dieses muss ausreichend festen Sitz am Fuß gewährleisten, im vorderen Bereich vollkommen geschlossen ist, einen Fersenhalt aufweisen, Absätze mit ausreichend großer Auftrettsfläche und mäßiger Höhe besitzen, rutschhemmend ausgebildete Sohlen und Absätze aufweist und ein ausgeformtes Fußbett hat, welches auch bei hoher Laufleistung die Beanspruchung in erträglichen Grenzen zu halten vermag. Bei einer Betriebszugehörigkeit von mehr als drei Monaten werden die Kosten für Neuanschaffungen vom Betrieb übernommen.

Und weil Arbeit nicht alles ist...

... werden wir unsere Erfolge im Team ab und an, soweit es deine Zeit zulässt, bei gemeinsamen Unternehmungen feiern: ob wir uns mal bei den Mitbewerbern den Bauch vollschlagen und uns ansehen, was die „anderen“ so treiben oder wir die zusätzlichen Pfunde beim Lasertag, Paintball oder Bowling wieder abtrainieren. Je nach Interesse sind hier viele Unternehmungen möglich.

The End