

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 Servicekräfte

Aufgaben: Allen voran steht hier natürlich die Betreuung des Gastes mit Begrüßung, Platzierung, Bestellaufnahme und die Anreicherung der Bestellungen am Tisch. Außerdem auch die Vor- und Nachbereitung des Gastraumes sowie dessen einwandfreies Erscheinungsbild. Hierunter fallen auch Reinigungsarbeiten je nach Bedarf.

Trinkgeld: Das Trinkgeld wird mit der Tages- bzw. Schichtabrechnung direkt 1:1 ausbezahlt. Da jeder Mitarbeiter seinen Teil dazu beiträgt, dass alles reibungslos und gut läuft, ist es nur fair, diese am Trinkgeld zu beteiligen. Hierfür haben wir extra eine kleine Sparschweinefarm im Büro angelegt 😊.

Kassensystem: Da diese „Zettelaswirtschaft“ (für die Nichtfranken: Zettelwirtschaft) immer nur Probleme mit sich bringt, arbeiten wir mit dem modernsten und intuitiven Kassensystem von LIGHTSPEED (<https://www.lightspeedhq.de/kassensystem/restaurant/>), das dir Chaos und unnötige Wege und Buchungen oder gar Stornos erspart. Der Gast bestellt, du gibst alles in das Mobilgerät ein und im selben Moment beginnen die Theke und die Küche deine Getränke und Speisen vorzubereiten, welche dann direkt für dich zur Abholung bereitstehen. Das reduziert die Wartezeit und erhöht im besten Fall dein Trinkgeld.

Arbeitszeiten: die Arbeitszeiten entsprechen den Öffnungszeiten. Vor- und Nachbereitung sind natürlich kein Privatvergnügen und werden ganz normal als Arbeitszeit mit angerechnet. In der Regel beginnt die Schicht um 16:30 Uhr und endet gegen 22:30 Uhr (gültig für alle Öffnungstage). In Einzelfällen ist es möglich, dass eine Schicht auch mal ein wenig länger gehen kann. Je nach Auslastung werden mehrere Mitarbeiter entsprechend eingeteilt. Wichtig: Jede Minute wird natürlich verrechnet!



Terrasse mit Blick auf die Koppeln



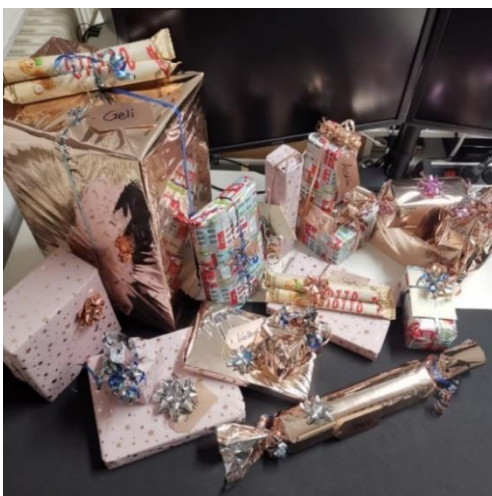
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Schokokern



Trinkgeldschweinefarm



Teamevent



Mitarbeiterweihnachtsgeschenke

Was genau hast du davon?

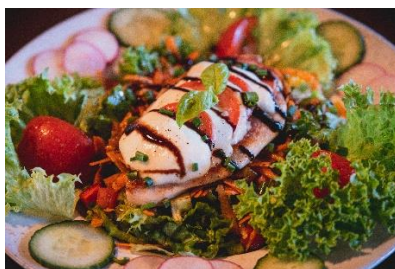
Du startest deinen neuen Job in einem jungen, professionellen und energiegeladenen Team. Dein „Chef“ steht mit Herzblut und viel Leidenschaft hinter der Unternehmung und packt auch selbst überall mit an, wo es gerade notwendig ist. Von dir wird nichts erwartet, was er nicht auch bereit wäre, selbst zu 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 für Servicemitarbeiter?

Jeder Servicemitarbeiter bekommt von uns weinrote Poloshirts der Firma Hakro mit eingesticktem Gaststätte ZUM REITERHOF Logo, diese sind bequem zu tragen und leicht zu reinigen und haben eine sehr hochwertige Anmutung. Zudem wird dir deine Schürze und der Kellner Geldbeutel samt Wechselgeld gestellt. Für die Hosenwahl gibt es keine konkreten Vorgaben, jedoch sollte auch die Hose dem Ambiente entsprechen und keine grellen Farben aufweisen. Ob Bluejeans, schwarze Stoffhose, lang oder kurz. Du sollst dich wohl fühlen.

Zusammengefasst: bequemes Schuhwerk in konservativer Farbe (bestenfalls schwarz), eine schwarze Hose oder Bluejeans und eine einfarbige Bluse (bestenfalls schwarz). Bitte jedoch keine knalligen Farben.

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