

Du hast große Freude daran, ein Teil der Welt von Hazelnut House zu werden und unsere gemeinsame Vision voller Leidenschaft ins Leben zu tragen? Dann freuen wir uns auf deine aussagekräftige Bewerbung als

Chef de Service et du Bar (m/w/d)

für unser Restaurant mit Terrasse, unser Café sowie unsere Events in Luxembourgs Secret Small Hotel (Mai 2022) und Hazelnut House.

Dies sind wir:

Im Osten von Luxemburg, ganz nah an der deutschen Grenze (nur ca. 30 Autominuten von Trier und vom pulsierenden Europazentrum in Luxemburg entfernt) liegt Hazelnut House. Das historische Landhaus von 1851 liegt inmitten des für den UNESCO Global Geopark nominierten Müllerthals und ist umgeben von einer atemberaubenden Naturlandschaft und einem wundervollen Obst-und Gemüsegarten. Im Laufe der Jahreszeiten ernten wir hier Wildkräuter und essbare Blüten, Salate, alte Gemüsesorten und aromatische Früchte und kreieren daraus wundervolle Rezepte. Die Natur ist voller Inspiration!

In der magischen Atmosphäre bietet Hazelnut House ein einzigartiges Umfeld für kreatives, innovatives Arbeiten: In der offenen Galerie mit Blick in den Garten befindet sich der Sitz der Therasas Küche Redaktion. Theresa Baumgärtner ist erfolgreiche Bestsellerautorin mehrerer Kochbücher und ist mit ihren Filmen, ihren Rezepten und ihrem unvergleichlichen Stil zu einer fest verankerten Marke auf dem Buchmarkt und in der Medienwelt geworden. Nach dem Motto „einfach, liebevoll, natürlich“ kocht die Fernsehautorin und Moderatorin (bekannt von ihren Sendungen beim NDR und ARD-Buffer) derzeit jeden Donnerstagabend LIVE auf dem Instagram-Kanal @hazelnut_house_1851.

Im Mai 2022 erweitert sich Hazelnut House um ein kleines, feines, liebevoll geführtes Hotel mit 10 Zimmern. Es bietet 20 Gästen Platz für eine unvergessliche Auszeit mitten in der Natur. So können unsere Gäste in Zukunft ganz in die einzigartige Atmosphäre von Hazelnut House eintauchen.

Im angrenzenden Küchengarten, auf der Streuobstwiese und auf dem Gemüsefeld des Fromburger Hofes inspirieren wir uns für die Rezepte in unserem kleinen, exquisiten Restaurant. Die Jahreszeiten und die Natur sind für unsere Menüs die größte Inspiration. Mit den Produkten aus dem Müllerthal zu kochen, dann wenn sie das beste Aroma haben, ist für uns eine große Freude. Wir begeistern uns für das Thema Permakultur, teilen eine große Verbundenheit zur Natur und zur Artenvielfalt, die uns umgibt und möchten in

Zukunft nach und nach unsere eigene kleine biologische Landwirtschaft rund um Hazelnut House aufbauen. Die Erde mit unserem Handeln respektvoll wertschätzen, dies ist unsere Mission. Gemeinsam möchten wir einen berührenden Ort schaffen, der uns und unsere Gäste zurück zu den eigenen Wurzeln bringt und mit positiver Inspiration und Kreativität erfüllt.

Zu unserem kleinen Hotel und Restaurant gehören auch zwei Eventräume. Natursteinmauern und 200 Jahre alte Balken verleihen ihnen einen unglaublichen Charme. Durch die Flügelfenster blicken wir in die weite Landschaft und auf die kleine Kapelle der heiligen Maria vom Haselnussstrauch. Wer hier ankommt, lässt den Alltag weit hinter sich und die Gedanken werden plötzlich frei für neue Ideen. Ein idealer Ort für Firmenretreats und kleine private Feiern.

Deine Aufgaben in unserem Team:

- Herzliche Begrüßung und Betreuung unserer Gäste im Restaurant, auf der Terrasse und an der Bar
- Koordination von Service und Küche
- Betreuung der Bar
- Verantwortung für die Administration im Restaurant
- Teilnahme an Trainings- und Fortbildungskursen zur Erweiterung des Fachwissens

Was wir uns von Dir wünschen:

- Du hast mehrjährige Serviceerfahrung im Restaurant- und Eventbereich und machst dies aus einer großen Lebensfreude heraus.
- Du hast eine selbstständige, gewissenhafte, zielstrebige, eigenverantwortliche, organisierte Arbeitsweise.
- Du bist eine freundliche, herzliche, strahlende, aufgeschlossene, begeisternde und motivierende Persönlichkeit und hast Freude am Gastgeber.
- Du brennst für kulinarische Themen, teilst unsere Verbundenheit zur Natur, begeisterst dich für den Anbau und die Ernte von alten Sorten. Es begeistert Dich zu wissen, wo all unsere wunderbaren Produkte herkommen und diese Freude und Leidenschaft mit unseren Gästen zu teilen.
- Du begeisterst Dich für Weine, Säfte aus alten Fruchtsorten und Spirituosen, hast Freude daran kleine Weingüter und Bauernhöfe zu besuchen und den Gästen davon zu erzählen.
- Du bist belastbar und behältst, auch wenn viel los ist, die gute Laune.
- Du sprichst fließend Deutsch möglichst auch Französisch und Englisch. Gern auch Luxemburgisch.

- Du hast aus vollem Herzen Lust, ein Teil unserer Vision von Hazelnut House zu werden, möchtest all deine Potentiale entfalten und hier deine Träume Wirklichkeit werden lassen.

Was wir Dir bieten:

- Einen ehrlichen, fairen, vertrauensvollen, harmonischen und respektvollen Umgang miteinander.
- Eine aktive unterstützende Zusammenarbeit.
- Überwiegend geregelte Arbeitszeiten bei einer 5-Tage-Woche von Mittwoch bis Sonntag.
- Montag, Dienstag frei
- Betriebsferien Mitte/Ende August und im Winter sowie an den Weihnachtsfeiertagen.
- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag.
- Viel Platz für eigene Ideen, die Küchenphilosophie von Theresa Baumgärtner mitzugestalten und gemeinsam weiterzuentwickeln.
- Eine wunderschöne Hideaway-Destination gleich hinter der Luxemburgisch / Deutschen Grenze, nur 25 Autominuten von Trier und 35 Autominuten von Luxemburg Stadt, im malerischen Girsterklaus mit traumhaftem Blick ins idyllische Müllerthal.
- Eine große Menge Unternehmergeist. Spüren, was es heißt, eine Vision zu haben, beruflich seinem Herzen zu folgen und mit großer Leidenschaft seine Ideen umzusetzen.

Wichtige Daten:

- Eintrittsdatum: 1. Mai
- Standort: 6558 Girsterklaus / Luxemburg
- Ein Auto wird angeraten.

Du bist neugierig und hast Lust auf ein unglaublich spannende, vielfältige und verantwortungsvolle Aufgabe in einem traumhaften Arbeitsumfeld mit einem sehr herzlichen, kreativen Team?

Dann freuen wir uns auf deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (Motivationsschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse, Social Media Profile, falls vorhanden Arbeitsproben) an Theresa Baumgärtner und Jean-Marc Weber an welcome@hazelnut-house.com.