



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 den schönsten Eventlocations Deutschlands, unter anderem in der Flora Köln und in der Koelnmesse.

**Sie sind auf der Suche nach einer Position, die Ihnen langfristig abwechslungsreiche Perspektiven bietet? Werden Sie Teil des Kirberg-Teams in der Koelnmesse. Begeistern Sie unsere Gäste aus Köln und aller Welt – mit Ihrem Können, Ihrem Engagement und Ihrer Persönlichkeit. Bewerben Sie sich als**

## SERVICLEITUNG (M/W) FÜR DIE KOELNMESSE

### 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. Sie auch?

Schicken Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Ihren Erfahrungen und Kompetenzen sowie Ihren Gehaltsvorstellungen und dem möglichen Eintrittstermin unter dem Stichwort „Bankettleitung“ per email an [r.nimick@kirberg-catering.de](mailto:r.nimick@kirberg-catering.de) oder per Post an:

Kirberg GmbH | Deutz-Mülheimer Str. 109 | 51063 Köln  
Ansprechpartner: Ralph Nimick | Tel: 0049 221 284 8200  
[www.kirberg-catering.de](http://www.kirberg-catering.de)

### Wir haben Ihnen einiges zu bieten:

- abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem anerkannten und expandierenden Unternehmen
- Mitgestaltungsmöglichkeiten und Wertschätzung Ihrer Ideen
- arbeiten in einem motivierten Team mit flachen Hierarchien
- zeitgemäße Arbeitszeitkonzeption
- Mitgestaltung eines internationalen, bunten und abwechslungsreichen Event-Standorts

### Diese Aufgaben erwarten Sie:

- Teamleitung während der Veranstaltungen
- Speisen- und Getränkeservice für unsere Gäste aus aller Welt
- aktive Mitarbeit bei Veranstaltungen
- Einhaltung und Umsetzung unserer Qualitätsstandards
- Eindecken, vorbereiten und mise en place
- Koordination und Motivation der Servicemitarbeiter
- Anleitung und Anweisung neuer Mitarbeiter

### Ihr Know how hätten wir gern!

- Den Wunsch sich ständig weiter zu entwickeln und über den Tellerrand zu schauen
- Eine abgeschlossene Ausbildung (ReFa/HoFa)
- Einschlägige Erfahrungen in vergleichbarer Position
- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Ein hohes Qualitäts- und Servicebewusstsein
- Gute organisatorische Fähigkeiten
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeiten
- Engagement, Belastbarkeit und Flexibilität
- Gute Deutsch und Englischkenntnisse