



Wer das YOSO besucht, findet sich in der Geschmackswelt Asiens wieder, der wir ganz eigene Facetten verleihen. Bekannte Aromen überraschen hier in außergewöhnlichen Kombinationen und tragen - neben einem Michelin-Stern - auch eine ganz besondere Handschrift: die von Küchenchefin Sarah Henke

## Wir suchen DICH!

Ab Dezember 2019 als

### COMMIS/DEMI oder CHEF DE RANG (w/m/d)

#### Was wir Dir bieten:

- eine geregelte 5-Tage-Woche
- eine Festanstellung mit guter Bezahlung
- Überstundenausgleich durch Freizeit
- Entwicklungsmöglichkeiten durch Fortbildungen
- eine einzigartige familiäre Atmosphäre im gesamten Unternehmen
- Mitarbeiter Benefits, z.B. Betriebssport

#### Was wir uns wünschen:

- Du hast eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung & Erfahrung in der Gastronomie, sowie die Einstellung Dich weiter zu entwickeln
- Positive, dynamische Arbeitseinstellung
- Du bist Teamfähig, Flexibel und Lernbereit
- Du hast ein sicheres und sympathisches Auftreten

Als Team der RD Gastro stehen wir für höchste Produkt- und Servicequalität, moderne und innovative Ideen, höchste Fachkompetenz, Leistungsbereitschaft und gelebte Herzlichkeit. Wir pflegen ein persönliches und familiäres Miteinander, gehen freundschaftlich miteinander um, schaffen uns und unseren Gästen eine angenehme Atmosphäre und liebes es, Menschen zu begeistern.

Die RD Gastro ist ein modernes Hotel- und Gastronomieunternehmen und hat sich zur Aufgabe gemacht, hochwertige Produktqualität mit perfektem Service zu verbinden.

Wir betreiben, die mit jeweils einem Michelin Stern ausgezeichneten Restaurants YOSO und Ai Pero, die Lifestyle Bar rufus, das Hotel am Ochsentor sowie das Designer Hotel und Restaurant, das mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnete PURS in Andernach.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung an:

RD Gastro e. Kfm.  
Schafbachstraße 14  
56626 Andernach



Laura Zimmer  
[bewerbung@rd-gruppe.de](mailto:bewerbung@rd-gruppe.de)  
+492632 94560525