



## Anforderungsprofil für Betriebsleitung

### Gastgeber

Sie sind mit **Leib** und **Seele** ein **hervorragend guter Gastgeber**. Sie kümmern sich ständig um die Bedürfnisse aller Gäste und sorgen für deren **Wohlbefinden**.

### Berufserfahrung

Sie verfügen über **fundierte Berufserfahrung** in dienstleistungsorientierten Branchen (vorzugsweise in der Gastronomie und auch schon in einer **leitenden Position**).

### Organisation/Struktur

Sie können sich selber – und folglich auch einen großen Betrieb – **gut organisieren, strukturieren** und – im Notfall – auch **gut improvisieren...** was für einen gastronomischen Großbetrieb mit 70 Mitarbeitern, bis zu 1000 Gästen täglich, einer großen Vielfalt an Speisen-Getränkeangeboten und vielen technischen Geräten ganz wichtig ist.

### Problem-Situationen/Engpässe

Sie können beides **rasch** erkennen und **schnell** darauf reagieren: die Situation **analysieren** (was muss geändert werden), **Lösungen** suchen/finden und diese **zielorientiert** umsetzen. Wir praktizieren in unserem Betrieb seit langer Zeit und in jeder Situation „**EKS**“ = **Engpass-konzentrierte-Strategien** entwickeln und umsetzen.

Nur wer dies **konsequent** praktiziert, kann auf **lange Sicht Engpässe, Krisen** und **Konflikte** erfolgreich überwinden und ins **Positive umkehren** (siehe auch die Artikel unter Aktuelles: **Der Bio-Pionier** und **Strategiepreis 2013** für Wolfgang Heller ebenso die Website vom **Strategie-Forum Rhein-Neckar**).

### Kommunikation

**Ständige** Kommunikation mit **allen** 70 Mitarbeitern in **allen Arbeitsbereichen**, mit **Lieferanten, Kundendienstfirmen** etc. und natürlich auch und **vor allem mit vielen Gästen täglich ist eine ganz wichtige Voraussetzung**.

### Gesunde, vegetarische Ernährung

Um einen gastronomischen Betrieb wie „Heller´s“ **erfolgreich leiten** und **weiterentwickeln** zu können, sind das **Interesse** an **gesunder, ausgewogener Ernährung**, die zu **100% vegetarisch**, teilweise **vegan** und auch für **Allergiker** und **Diabetiker** geeignet ist, eine weitere **wichtige Voraussetzung**.

Auch ein hoher Qualitätsanspruch (**Vollwert-Qualität**), der **biologische Anbau** sowie alle Aspekte des **Umweltschutzes** und der **Nachhaltigkeit** spielen ebenfalls eine **wesentliche Rolle**.



## **Weiterentwicklung und „Neue Wege gehen“**

Die hohe Wertschätzung, die Gäste uns in den 29 Jahren unseres Bestehens entgegengebracht haben (das beweisen uns die ca. **8 Millionen (!) Gästebesuche** und der hohe Stammgästeanteil), ist u.a. das Ergebnis

- ❖ eines **ständig hohen Qualitätsniveaus**  
(Speisenangebot, Servicequalität, Ambiente)
- ❖ eines ausgesprochen **günstigen Preis:Leistungsverhältnisses**
- ❖ einer ständigen **Weiterentwicklung** des Speisenangebotes auch für **Veganer, Allergiker, Diabetiker** usw.
- ❖ **Kennzeichnung aller Zutaten** und Allergene an allen Speisen
- ❖ Steigerung des **Bio-Anteils** auf nahezu 100%
- ❖ Einrichtung einer **eigenen Konditorei** und **Eisproduktion**

Damit dieses Restaurant auch die **nächsten 30 Jahre** eine so hohe Attraktivität für die Gäste behält, ist eine **ständige Verbesserung** und **Weiterentwicklung** unabdingbar. Das bedeutet auch immer wieder „**Neue Wege gehen**“. Eine Herausforderung für die Restaurant-/Betriebsleitung und alle anderen Mitarbeiter.

## **Gemeinwohl – vor Ökonomie**

Dieses Restaurant ist dem Gemeinwohl verpflichtet, was konkret bedeutet: dem Wohl

- **der Gäste**  
(Vollwert-Qualität, ausgewogene gesunde Ernährung zu absolut fairen Preisen)
- **der Mitarbeiter**  
(faire, soziale Arbeitsbedingungen, langfristige Beschäftigung, Weiterentwicklung)
- **der Tiere**  
(vegetarisches Speisenangebot)
- **der Umwelt**  
(Bio-Anbau, Ökostrom etc.)

An diesem Streben nach „Gemeinwohl – vor Ökonomie“ können sich alle Mitarbeiter beteiligen und jeder für sich in unserem Unternehmen eine **sinnvolle Aufgabe** finden.