

Die Gastgeber Personalsupport GmbH

-Bereit, wenn Sie es sind.



@diegastgeber

www.die-gastgeber.com

Inhaltsverzeichnis

UNSER UNTERNEHMEN	04
UNSERE GASTGEBER	05
SERVICEKRAFT	06
BARKEEPER	08
HOST / HOSTESS	10
OBERKELLNER	12
GASTGEBER AKADEMIE	14
IHRE BESTELLUNG	17
UNSER ENGAGEMENT	19
UNSER TEAM	20
REFERENZEN	22

Unser Unternehmen

Seit über zehn Jahren begeistern wir unsere Kunden und Partner im Bereich Personaldienstleistungen für die Eventgastronomie und die Hotellerie. Mit flexiblen Lösungen und schnellen Reaktionszeiten stehen wir Ihnen jederzeit - auch in schwierigen Situationen - zur Seite.

Wir kennen unsere Mitarbeiter sowie ihre individuellen Stärken Mitarbeiter, um sicherzustellen, dass sie optimal zu Ihren Anforderungen passen. Dabei profitieren Sie von festen Ansprechpartnern vor Ort und einer rechtssicheren deutschlandweiten Zusammenarbeit.

In Deutschland haben wir mittlerweile vier Standorte: München, Frankfurt am Main, Berlin und Köln.

Unser umfassender Service beinhaltet:

- Geschultes und individuell nach Ihren Anforderungen geplantes Servicepersonal
- Veranstaltungsleiter und Oberkellner, die für einen reibungslosen Ablauf Ihres Events sorgen
- Administrative Unterstützung durch unsere Büromitarbeiter vor Ort für Check-In & Check-Out sowie Grooming-Check unserer Mitarbeiter

Unser Unternehmen

GESCHÄFTSFÜHRUNG

Pascal Ellger

Marko Herrmann

STANDORTLEITUNG

UNIT MANAGERIN: Vanessa Pfister

MARKETING & SALES: Julia Frühwald

HUMAN RESSOURCES: Nadine Eberhard

DISPOSITION & EVENTS: Vanessa Alvaro

INVOICING & PAYROLL: Aileen Gehle

KONTAKT

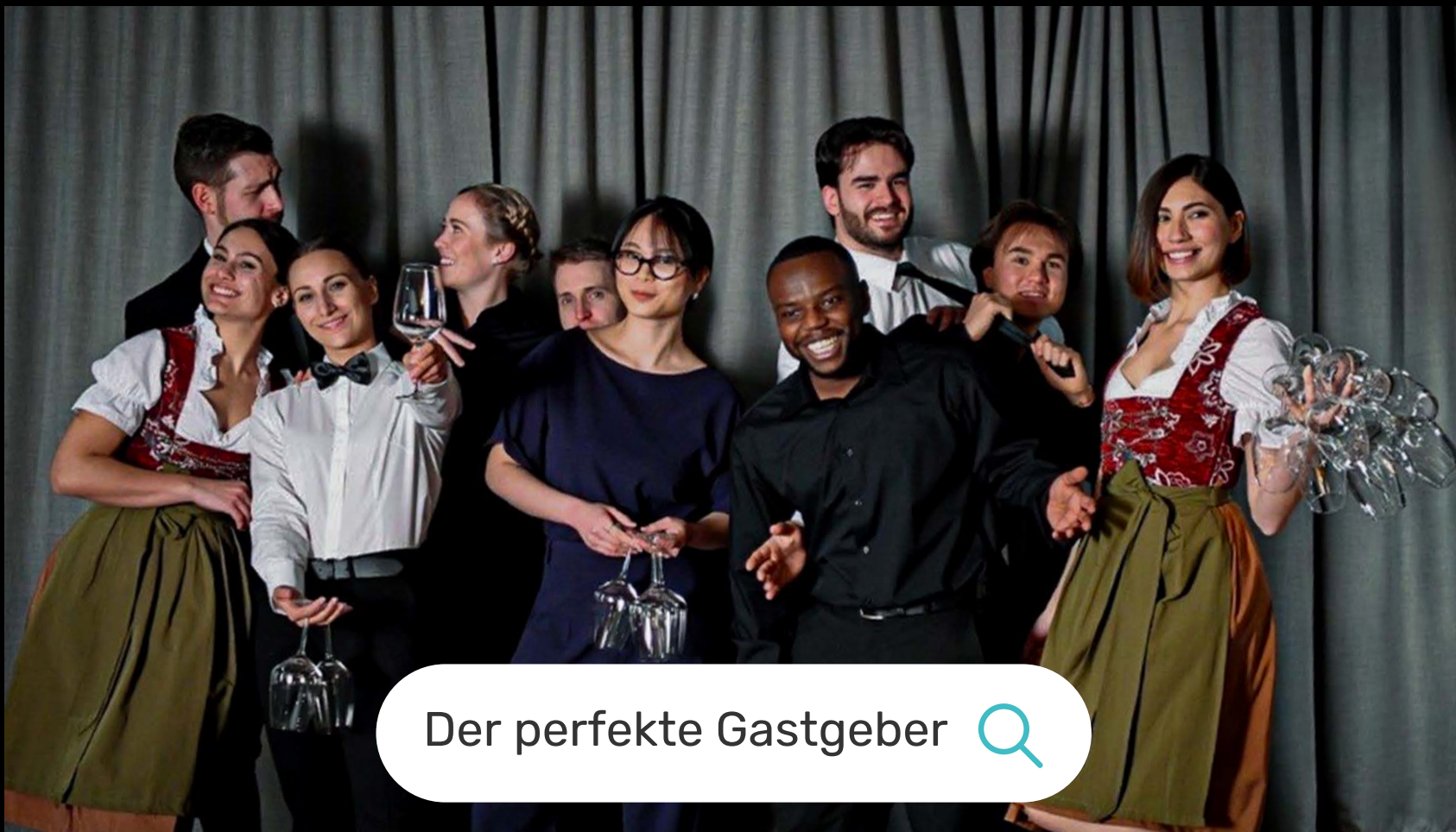
www.die-gastgeber.com

berlin@die-gastgeber.com

030 / 54 437 088

ADRESSE

Alt Moabit 93, 10559 Berlin

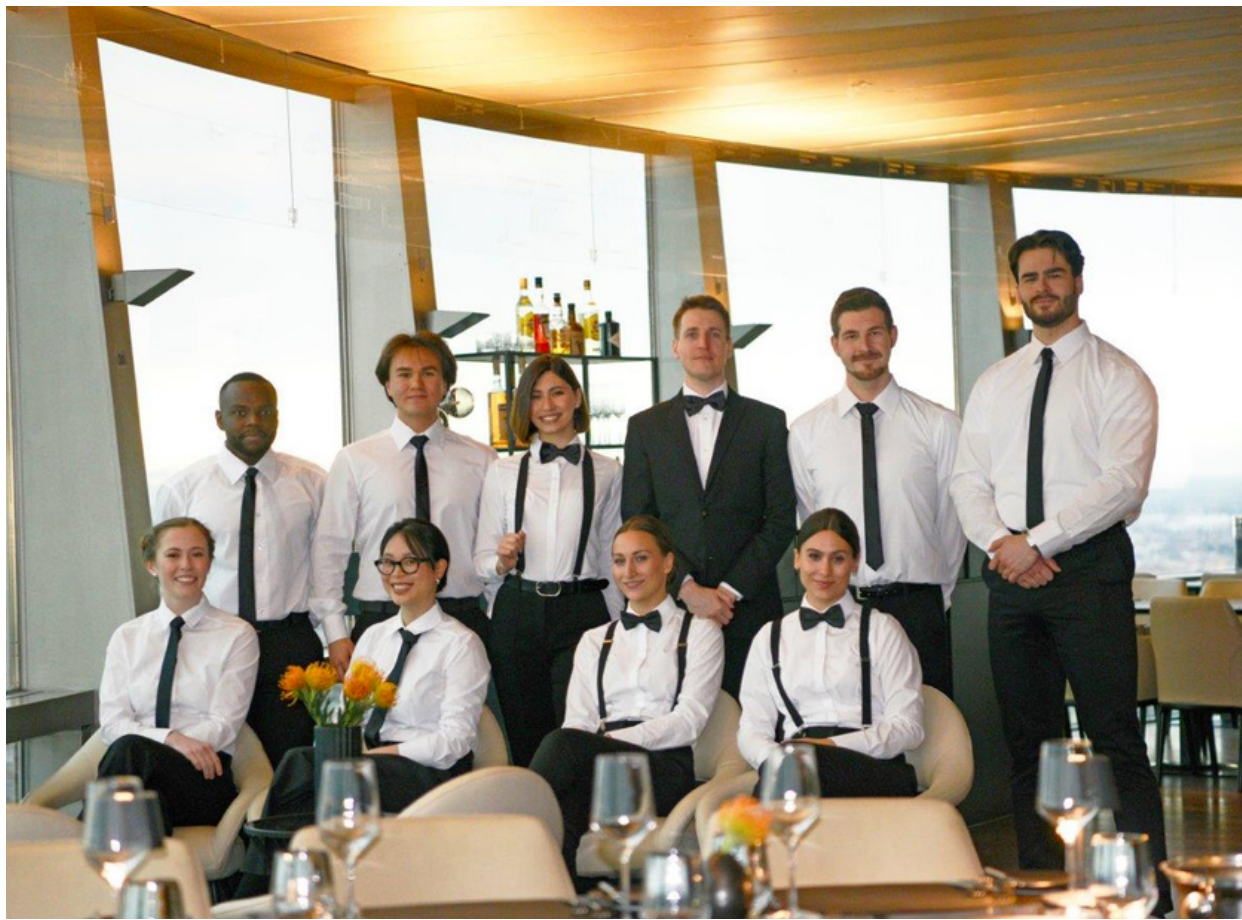


Der perfekte Gastgeber

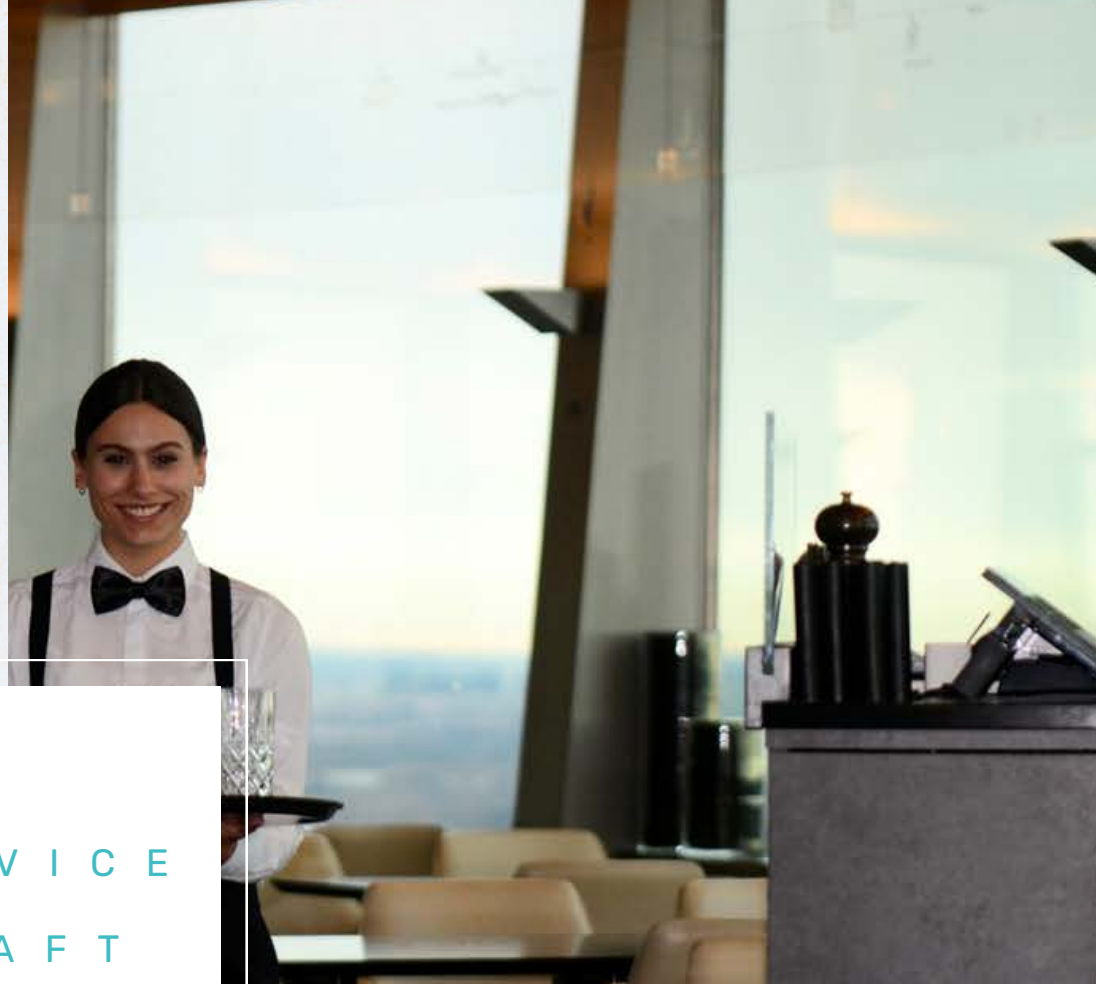


Unsere Gastgeber

An unserem Standort in Berlin zählen wir einen Pool von circa 150 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Bei außerordentlichem Bedarf in Berlin können wir auf 300-400 weitere Mitarbeiter aus den anderen Standorten an anderen zugreifen.



Wir lernen jeden unserer Mitarbeitenden in einer siebenstündigen Serviceschulung persönlich kennen und überzeugen uns so von ihrer Gastgeber-Qualität. Das einheitliche Erscheinungsbild unserer MitarbeiterInnen bezüglich Kleidung und Auftreten ist für uns ein grundlegender Bestandteil der Zusammenarbeit.

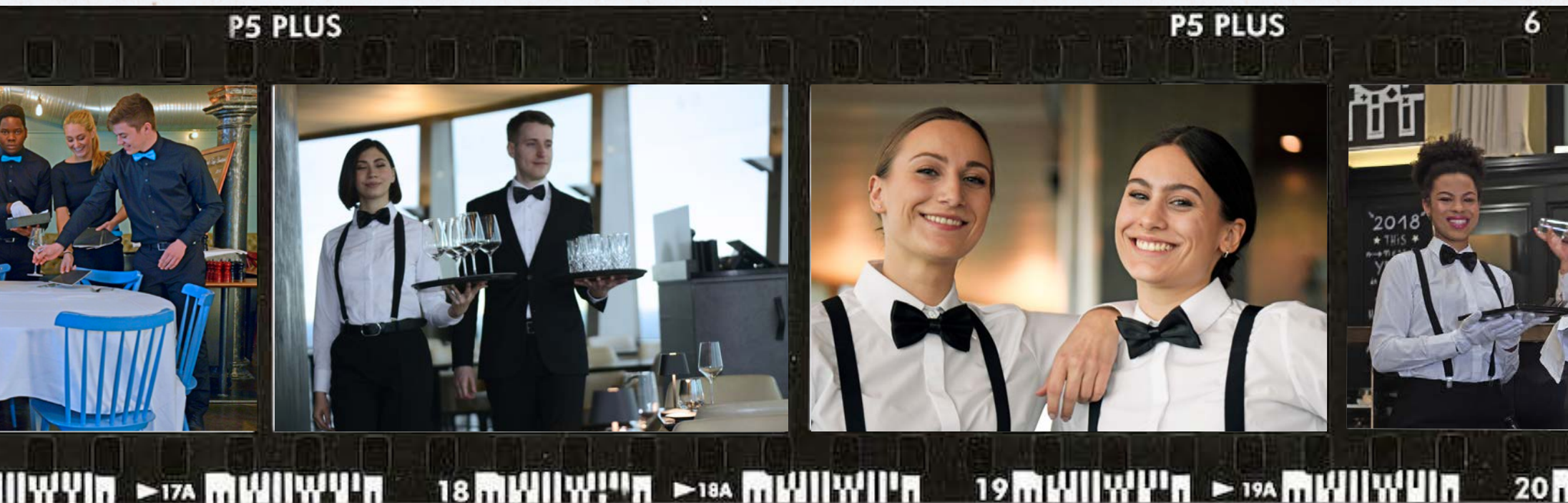


S E R V I C E
K R A F T



Servicekraft

Unsere Servicekräfte sind leidenschaftliche Gastgeber,
die durch ihre charmante Art und ein gepflegtes
Äußeres beeindrucken.



Durch unsere drei Servicemodule sowie die Erfahrungen
aus zahlreichen Veranstaltungen bringen sie ein
breitgefächertes Wissen mit.



B A R
K E E P E R



Barkeeper

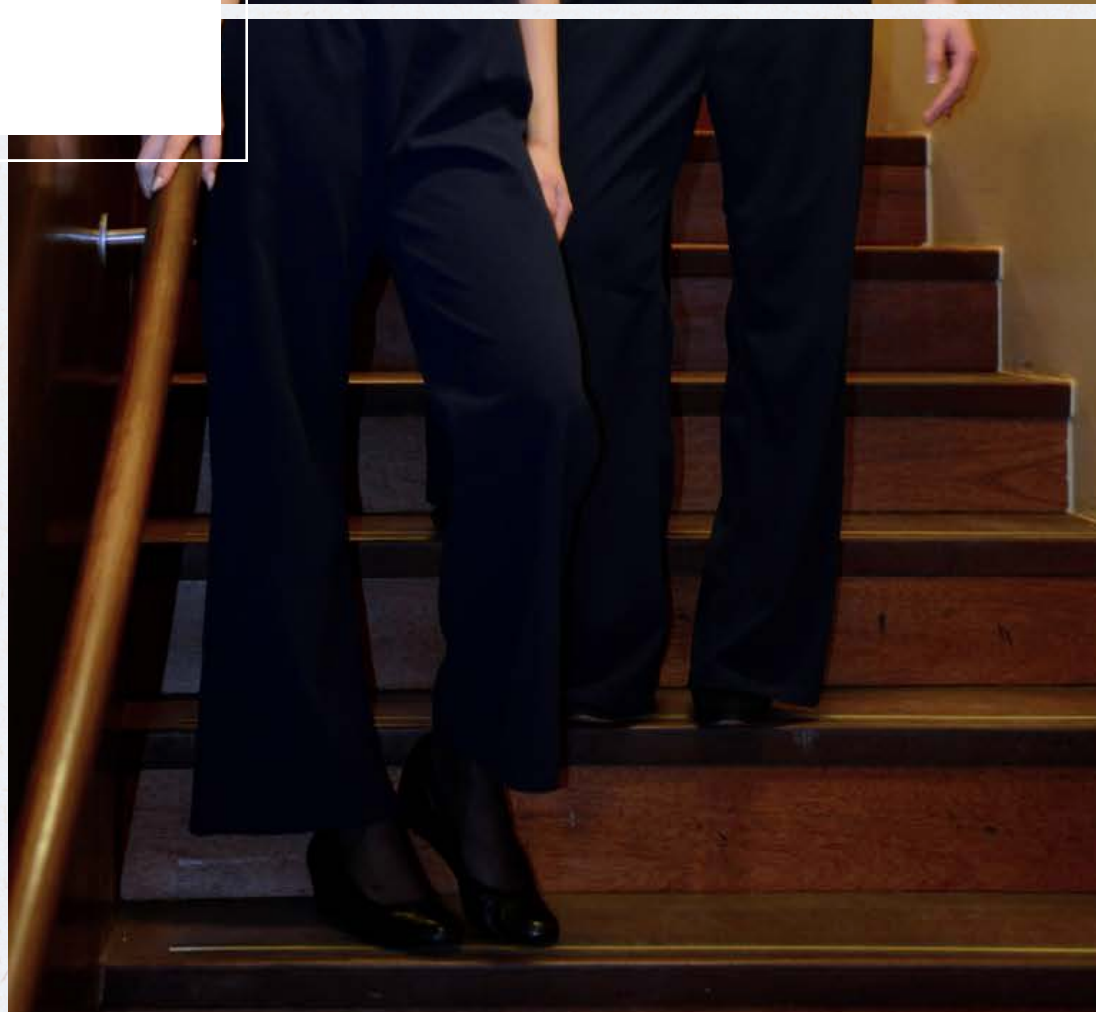
Egal ob Großveranstaltung oder exklusives privates Event
- unsere Barkeeper stehen für eine moderne Barkultur.



Von Show- Barkeeper bis erfahrene/r GetränkekelnerIn,
wir bieten für jeden Wunsch den passenden Gastgeber



H O S T /
H O S T E S S



Host / Hostess

Unsere Hostessen und Hosts begegnen Ihnen in jeder Situation mit einem sicheren und absolut professionellen Auftreten.



Die Damen und Herren glänzen durch ihre Mehrsprachigkeit und verleihen Ihrer Veranstaltung eine besondere Note. Aufgrund ihrer gastfreundlichen und adretten Art sind sie ein absolutes Highlight auf jedem Event.



O B E R
K E L L N E R



Oberkellner

Die erfahrenen VeranstaltungsleiterInnen und OberkellnerInnen werden Sie bei der Koordination sowie Führung unseres Serviceteams unterstützen.



Sie zeichnen sich neben dem serviceorientierten Handeln durch einen kompetenten, souveränen und motivierenden Führungsstil aus.



GASTGEBER
AKADEMIE



Die Gastgeber Akademie

Jeder unserer Gastgeber durchläuft nach Vertragsbeginn unsere Schulung 1, Inhalte dieser Schulung sind:

Gastronomie-
Knigge

3 Teller tragen

Eindecken

Gläserservice und
Tablettservice

Servieren &
Abservieren

Weinservice



Nach 24 Einsätzen oder sechs Monaten Betriebszugehörigkeit folgt unsere Schulung 2 mit folgenden Inhalten:

Food & Wein
Pairing

Zubereitungsarten
von Speisen

Umgang mit
Reklamationen

Gastgeber
Grooming

Spirituosen-Kunde

Cocktail mixen und
garnieren



D Ü R F E N W I R I H N E N
D A S W A S S E R
R E I C H E N ?

Ihre Bestellung

Bestellabwicklung

- Sie kontaktieren uns (telefonisch / per Email)
- Sie nennen uns Datum, Dauer und Art der Veranstaltung sowie die benötigte Anzahl, Art, Qualifikation und gewünschte Kleidung der Servicekräfte (gern auch weitere Informationen 😊)

Individuelle Personalplanung

Wir beginnen die Personalplanung nach Ihren individuellen Wünschen und Anforderungen

Ihre Bestellung

Tag vor der Veranstaltung

Sie bekommen einen Stundennachweis mit der geplanten Einsatzzeit sowie den Namen der Mitarbeiter für Ihre Veranstaltung

Veranstaltungstag

- Unsere Mitarbeiter erscheinen 15 Minuten vor Dienstbeginn am Einsatzort
- Sie tragen den Arbeitsbeginn Pausen sowie das Arbeitsende ein

Nach der Veranstaltung

- Sie schicken uns den Stundennachweis (gerne auch mit Feedback zu den Mitarbeitern)
- Wir stellen Ihnen eine Rechnung über die effektiv geleisteten Stunden (abzüglich der Pause)

Unser Engagement

Auch außerhalb der Veranstaltungen bieten wir einiges für unsere Mitarbeitenden.

P5 PLUS

P5 PLUS

6



Von Lauftreffs über Fußballteams, Charity Veranstaltungen, Sommerfesten und Get-Togethers geben wir immer Gas(t).

Unser Team



GESCHÄFTSFÜHRER
Pascal Ellger

GESCHÄFTSFÜHRER
Marko Herrmann

Unser Team



UNIT MANAGERIN

Vanessa Pfister



MARKETING & SALES MANAGERIN

Julia Frühwald

Referenzen



333771



Wenn's läuft, waren wir's.