

Arbeitszeugnis

Kellner/in

Herr Max Mustermann geb. am 01.01.1990 in Hamburg, war vom 11.08.2021 bis zum 06.06.2024 in unserem Unternehmen als Kellner/in am Standort Hamburg tätig.

Panem et Salis bietet professionelles Catering in Hamburg vom Geschäftsessen bis zur Hochzeit. Mit stolzen 25 Jahren Erfahrung im Catering sind wir Ihr zuverlässiger Veranstalter, wenn es um die Bereitstellung von Premium-Catering geht. Vom internationalen Getränke-Catering über die Erfüllung kulinarischer Genüsse auf Ihrer Hochzeit bis hin zum Premium-Catering, das Ihre Firmenfeier zu einem unvergesslichen Event macht. Wir freuen uns darauf, Ihnen ein unvergessliches Catering zu bieten, das noch lange in Erinnerung bleiben wird.

Diese Position beinhaltete die folgenden verschiedenen Tätigkeiten und weitreichende Verantwortlichkeiten:

- Bedienen und Beraten von Gästen
- Bestellungen aufnehmen und servieren
- Eindecken und Vorbereiten von Tischen
- Abrechnen und Kassieren
- Getränke- und Speiseempfehlungen aussprechen
- Gewährleistung eines reibungslosen Serviceablaufs
- Flexibles Reagieren auf Kundenwünsche und -beschwerden
- Pflege von Gästekontakten und Maßnahmen zur Gästebindung
- Einhaltung von Hygiene- und Qualitätsstandards
- Zusammenarbeit mit Küche und Bar für einen reibungslosen Ablauf

Der Mitarbeiter führte die ihm übertragenen Aufgaben stets ordnungsgemäß aus. Seine Serviceleistungen waren in der Regel zufriedenstellend, jedoch fehlte es manchmal an Aufmerksamkeit und Sorgfalt bei der Bedienung der Gäste. In stressigen Situationen konnte er nicht immer ruhig und souverän agieren. Seine Teamfähigkeit war ausreichend, allerdings fehlte es ihm gelegentlich an Eigeninitiative und Flexibilität. Insgesamt war die Leistung des Mitarbeiters durchschnittlich.

Hamburg, 06.06.2024

Geschäftsführung / Unterschrift