



Die Fahrt nach Lichtenberg zur 1* **MICHELIN "Skykitchen"** lohnt sich: Hier oben im 12. Stock des "Vienna House by Wyndham Andel's Berlin" hat man bei chic-urbaner Atmosphäre einen fantastischen Blick über Berlin, aber auch die stylischen Details im Vintage-Look sind ein Hingucker - haben Sie z. B. die alten Türen gesehen?

Ausgezeichnete moderne Menüs von Sascha Kurgan nennen sich "Voyage Culinaire" und "Vegetarian" und verbinden mediterrane, asiatische sowie regionale Akzente, z. B. beim Dim Sum aus zartem Nudelteig, gefüllt mit einem Ragout aus geschmortem Schweinekinn mit etwas Koriander, dazu ein dick gelierter Dashi-Fond und würziges Chorizo-Öl. Zusammen mit pochiertem Eigelb, Edamame und Frühlingslauch ein Gericht voller Kraft und Geschmack.

Dazu auf Wunsch die passende Wein- oder alkoholfreie Begleitung. In Sachen Wein ist man osteuropäisch ausgerichtet - sehr gut die Beratung durch den top geschulten und angenehm lockeren Service.

Übrigens: Noch ein bisschen höher lockt das "Loft14" zum Digestif!

Darüber hinaus überrascht das Hotel mit einem geschmackvollen Spa- und Wellnessbereich sowie 550 Stellplätzen in der hoteleigenen Tiefgarage.

Zur Verstärkung unseres Teams, suchen wir dich ab: Jan 1, 2026 als Sommelier / Sommelière (m/w/d) @SKYKITCHEN.

Arbeitsort: Berlin

Anstellungsart: Full-time employee

Sommelier / Sommelière (m/w/d) @SKYKITCHEN

Jetzt Bewerben

Deine Aufgaben sind:

- Beratung unserer Gäste mit Begeisterung und Kompetenz
- Mitgestaltung und Weiterentwicklung unseres Weinangebots
- Organisation kleiner Verkostungen und Veranstaltungen
- Wissen teilen – im ausgezeichnetem Team und mit unseren geschätzten Gästen
- Wissen aneignen - auf Weinreisen und anderen Events

Dein Profil, mit dem du uns begeisterst:

- Leidenschaft für Wein, Herkunft und Handwerk
- Freude am Verkaufen und am direkten Austausch mit Menschen
- Idealerweise eine Ausbildung oder Erfahrung als Sommelier / Sommelière
- Eigenständige, offene und teamorientierte Arbeitsweise

Was wir dir bieten

- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Urlaubsgeld
- 26 Tage Urlaub
- Einen extra freien Tag zu deinem Geburtstag
- Kostenlose Mitarbeiterverpflegung
- Regelmäßige Social Events
- Bezuschussung deines BVG Firmentickets
- PKW und Fahrrad Stellplatz stehen kostenlos zur Verfügung
- Regelmäßige Mitarbeiteraktionen zur Förderung der Gesundheit (z.B. 300 EURO Bezuschussung in Form eines Gesundheitspaketes // regelmäßige arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchungen // etc.)
- Regelmäßige Townhalls, Teamevents, Outings, Events
- Zahlreiche Trainingsangebote - fachlich & fachübergreifend

- Freiwilliges Mitwirken und Engagement an sozialen und umweltfördernden Projekten
- Staffrate auf Übernachtungen und F&B Leistungen in über 190 HR Group Hotels
- Family & Friends Rate
- Persönliche sowie berufliche Weiterentwicklungsprogramme
- Prämie für Mitarbeiterempfehlungen
- Cross Exploration - in einem Corporate Office oder Hotel arbeiten
- Grenzenloses Shopperlebnis - "Corporate Benefits" & "Benefits.me"

Und viele weitere Benefits...

Wir freuen uns auf Dich und deine Bewerbung!

Jetzt bewerben



Kontakt

Vienna House by Wyndham Andel's Berlin

Landsberger Allee 106

10369 Berlin

Deutschland

Ansprechpartner: Stefanie Banik



HR Group

HRG Employment Services

Hauptstraße 66 · 12159 Berlin

Die Revo Hospitality Group ist eine der am schnellsten wachsenden Hotelbetreibergesellschaften im deutschsprachigen Raum. Zu unserem Portfolio gehören derzeit über 260 Hotels in der Nähe von Messen und Flughäfen, sowie zentral gelegene Stadthotels und Hotels & Resorts in beliebten Ferienregionen.

Unser Hauptgeschäftsfeld besteht im Erwerb und Betrieb von Hotelimmobilien. Um unsere Wachstumsstrategie voranzutreiben, arbeiten wir eng mit etablierten Partnern wie Accor Hotels, Wyndham Hotels & Resorts, Dorint Hotels & Resorts, Radisson, Hyatt, Hilton, Marriott, IHG und H World International zusammen.

Mit über 38.215 Keys sind wir - Revo Hospitality Group - Europas größter Multibrand Betreiber!

Erfahre Näheres über uns: HRG Hotels GmbH auf <https://www.hrg-hotels.com/karriere>.