



Das GINN Hotel in bester Hamburger Lage, direkt an der Elbe gehört der GOLD INN Hotel Gruppe an. Das neue Hotel in Hamburg setzt auf Lifestyle und Design und spricht als Erweiterung zu den klassischen GOLD INN Häusern besonders die jüngere Zielgruppe an. Die trendigen, im Loft Design eingerichteten 132 Zimmer des Hotels bieten mit historischen Decken und bodentiefen Fenstern eine ganz besondere Atmosphäre. Der Charme des alten Speicherhauses unterstreicht das außergewöhnliche Flair des Hotels.



TOGETHER WE CAN BE **GINNTASTIC!**

Das GINN Hotel Hamburg Elbspeicher ist ein vier Sterne Lifestyle Hotel und wird voraussichtlich im Frühjahr 2017 eröffnen. Sei vom ersten Augenblick Teil der engagierten GINN Crew und gestalte die Hotelprozesse von Beginn an mit. Wir bieten eine entspannte Arbeitsatmosphäre, lockere Umgangsformen und Raum für neue Ideen in einem Multimedia orientierten Design Hotel.

Ab sofort suchen wir:

RESTAURANTLEITER (M/W) | GINN HOTEL HAMBURG

Dein Profil

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie
- Sicheres Auftreten, positive Ausstrahlung und ein gepflegtes Äußeres
- Erfahrungen im Cateringbereich
- Erfahrung als Führungskraft im F&B Bereich
- Fundierte fachliche, operative Kompetenzen sowie Erfahrungen in der Führung und Motivation eines großen Teams
- Ergebnis- und umsatzorientiertes Handeln
- Hervorragende Organisations- und Kommunikationsfähigkeiten
- Sehr gute EDV Kenntnisse (Protel von Vorteil, Microsoft Office)
- Durchsetzungsvermögen und Verhandlungssicherheit
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift

Deine Aufgaben

- Beteiligung am Bewerberauswahlprozess sowie Einarbeitung und Training der neuen Mitarbeiter
- Professionelle Führung der Service-, Bar- und Bankettmitarbeiter mit hoher sozialer Kompetenz
- Mitwirkung bei der Menügestaltung
- Ausbildung der Auszubildenden, Nachweis der Ausbildereignung der IHK
- Zusammenarbeit mit Fremdfirmen
- Erarbeitung und Umsetzung von Abteilungsstandards sowie die Sicherstellung und Kontrolle von reibungslosen Abläufen in allen Bereichen
- Ordnungsgemäße Annahme von Lieferungen
- Erstellung des wöchentlichen Dienstplanes und der Urlaubspläne
- Überwachung und Erstellung sämtlicher abteilungsrelevanter Statistiken
- Sicherung von Qualitätsstandards
- Pflege des Kassensystems im Restaurant- und Bankettbereich

In dieser Schlüsselposition arbeiten Sie eng mit dem F&B Manager, allen Abteilungsleitern und der Zentrale in Berlin zusammen. Sie tragen maßgeblich zum Erreichen der Betriebsergebnisse bei.

Möchten Sie dabei sein?

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung, inklusive Ihrer Gehaltsvorstellung und frühestem Einstiegstermin, **ausschließlich per E-Mail** an jana.gurevitch@gold-inn.de.

Angleterre Hotel GmbH & Co. KG | GINN Hotels |
Hardenbergstraße 20 | D-10623 Berlin
Tel. +49 30 34 34 73 120 | www.ginn-hotels.de