



# TOGETHER WE CAN BE **GINNTASTIC!**

Das **GINN Hotel Hamburg Elbspeicher** ist ein vier Sterne Lifestyle Hotel und wird voraussichtlich Mitte 2018 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 einen engagierten Mitarbeiter (m/w) für unsere Restaurantcrew in folgender Position:**

## **RESTAURANTLEITER M/W**

### **Wir bieten dir**

- Urlaubsgeld, Fahrtkostenzuschuss & Geburtstagsgeschenk
- Diverse Benefits und Hotelvergünstigungen, auch für Family & Friends
- Eine verantwortungsvolle Position & ein junges Team, dass sich auf dein Talent freut – sei von Anfang an dabei und gestalte deine Abteilung selbst mit
- Vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten in einem expandierenden Unternehmen
- Flache Hierarchien und schnelle Entscheidungswege
- Karrieremöglichkeiten innerhalb des Unternehmens & Individuelle Förderung deiner Stärken durch zeitnahes Feedback und Weiterbildungen

### **Dein Profil**

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie
- Sicheres Auftreten, positive Ausstrahlung und ein gepflegtes Äußeres
- 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 (OPERA, MICROS & MS 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- und Bankettmitarbeiter mit hoher sozialer Kompetenz
- Mitwirkung bei der Menügestaltung
- Aus- und Weiterbildung der Auszubildenden
- 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

Bitte schicke Deine aussagekräftige Bewerbung als PDF per Mail an [timo.esslinger@ginn-hotels.com](mailto:timo.esslinger@ginn-hotels.com)

Angleterre Hotel GmbH & Co. KG | GINN Hotel Hamburg Elbspeicher  
Hardenbergstraße 20 | D-10623 Berlin  
Tel. +49 30 34 34 73 120 | [www.ginn-hotels.com](http://www.ginn-hotels.com)

**GINN**  
HOTELS



[ginn-hotels.com](http://ginn-hotels.com)



[ginn.hotels](https://www.facebook.com/ginn.hotels)



[ginn.hotels](https://www.instagram.com/ginn.hotels)

