

LET'S BEGINN! F&B MANAGER

(m | w | d) in Vollzeit
GINN Zentrale



WIR BIETEN DIR

- Vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten
- Aufregendes Arbeitsumfeld mit der Möglichkeit Dinge voran zu bringen
- Family & Friends Rabatte für alle Häuser
- Regelmäßige Team-Events
- Ein engagiertes und nettes Team
- Einen modernen Arbeitsplatz, mit viel Platz für Kreativität und eigene Ideen
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- Flexible Arbeitszeiten
- Homeoffice Optionen
- Firmenhandy

DEINE AUFGABEN

- Organisation, Planung und Überprüfung der Standards in den Hotels
- Mitarbeit bei der Entwicklung der Prozessabläufe
- Sicherstellung des optimalen Informationsflusses
- Sicherstellung und Entwicklung der Qualitätsstandards in - Zusammenarbeit mit der Abteilung Qualitätsmanagement
- Kenntnisse über alle Produkte und Leistungen, die in den Hotels angeboten werden
- Weiterentwicklung bzw. Überarbeitung neuer und bestehender Konzepte
- Einhaltung des Budgets inkl. Überwachung der Kennzahlen



DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Ausbildung oder Studium, bestenfalls mit Gastronomie- oder Hotellerie-Hintergrund
- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung in vergleichbarer Position mit Führungserfahrung
- Sehr hohes Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- Teamorientierte Arbeitsweise
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Eigenverantwortliche, organisierte Arbeitsweise mit Hands-On-Mentalität
- Flexibles, teamorientiertes Handeln mit dem Blick für Problemlösung und Effizienz

Sende bitte Deine aussagekräftige Bewerbung, inklusive Deiner Gehaltsvorstellung und Deinem frühesten Einstiegstermin, als PDF per E-Mail an Melinda Kolibal: melinda.kolibal@ginn-hotels.com

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG. LET'S BEGINN!