

****Stellenbeschreibung: Teamleiter: in Service / Serviceleiter: in (m/w/d) ****

ab 01.05.2024 oder nach Vereinbarung



****Über uns: ****

Wir sind ein gemeinnütziges 3-Sterne-Superior-Hotel, das sich durch eine familiäre Atmosphäre und eine langjährige Bindung zu unseren Gästen auszeichnet. Unser Fokus liegt auf der Schaffung eines warmen und einladenden Umfelds für alle unsere Gäste, um ihnen ein schönes Erlebnis zu bieten und sie zu loyalen Stammgästen zu machen. Unser Angebot konzentriert sich auf planbares Buffet- und Bankettgeschäft ohne À-la-carte-Service, was eine verlässliche und effiziente Arbeitsweise ermöglicht.

****Aufgabenbereich: ****

- Operative Führung der Serviceabteilung unter Berücksichtigung der Unternehmensphilosophie und Standards.
- Durchführung und Begleitung von Veranstaltungen sowie Management des Tagesgeschäfts.
- Übernahme der Gastgeberfunktion gegenüber unseren oft langjährigen Stammkunden sowie der ambitionierte Einsatz, neuen Gästen ein Gefühl der Wärme und des Willkommenseins zu vermitteln, mit dem Ziel, sie zu Stammgästen zu entwickeln.
- Enge Zusammenarbeit mit der administrativen Leitung des F&B-Bereichs bei der Erarbeitung von Konzepten und der Erstellung von kalkulativen Angeboten.
- Begleitung und gemeinsame Auswertung der Verkaufs- und Angebotsmaßnahmen und die Anpassung nach deren Nützlichkeit.
- Enge Zusammenarbeit auf operativer Ebene mit der Küchenleitung bei der Umsetzung der erarbeiteten Standards und Angebote.
- Entwicklung und fortlaufende Verbesserung standardisierter Angebote zur Gewährleistung von Planungs- und Prozesssicherheit, was wiederum die Personalressourcen schont und die Arbeit im Service effizient gestaltet.
- Koordination des operativen Ablaufs und Begleitung der implementierten Prozesse und Angebote, Verantwortung für eine effektive Einteilung der Mitarbeitenden und die Gästebetreuung.
- Förderung eines harmonischen Teamgeistes, basierend auf Akzeptanz und Toleranz, sowie Motivation und Unterstützung der Teammitglieder.

****Anforderungen: ****

- Nachweisliche Erfahrung in der Führung von Serviceteams, vorzugsweise in der Hotellerie oder Gastronomie.
- Hervorragende soziale Kompetenz und die Fähigkeit, Zeit und Aufmerksamkeit unseren Gästen zu widmen.
- Fähigkeit zur Arbeit in einem dynamischen Umfeld, Anpassungsfähigkeit und Lösungsorientierung.
- Ausgeprägte Organisations- und Planungsfähigkeiten, um den reibungslosen Ablauf von Buffet- und Bankettgeschäften sicherzustellen.
- Starke Kommunikationsfähigkeiten und die Fähigkeit, effektiv mit dem F&B Management und anderen Abteilungen zusammenzuarbeiten.
- Ein hohes Maß an Eigeninitiative, Verantwortungsbewusstsein und Teamgeist.
- Die Bereitschaft, die Unternehmenswerte zu leben und zu vermitteln, und ein Beitrag zum Erfolg unseres Hauses.

****Wir bieten: ****

- Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Position in einem engagierten und herzlichen Team.
- Die Möglichkeit, aktiv zur Gestaltung und Verbesserung unserer Servicequalität beizutragen.
- Einen hohen Freiheitsgrad der Führungsautonomie und der Selbstbestimmung gegenüber der Anforderungsvielfalt der Position.
- Eine Unternehmenskultur, die Wert auf die persönliche Entwicklung und Zufriedenheit ihrer Mitarbeiter legt.
- Ein attraktives Arbeitsumfeld in einem gemeinnützigen Unternehmen mit einem starken sozialen Auftrag.
- Eine enge Kommunikation / Rückmeldung aus der Aufgabenerfüllung und damit Ihr Wissen gegenüber aktuellen Resultaten und der Qualität der eigenen Arbeit.

Wenn Sie sich in dieser Beschreibung wiederfinden, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen, inklusive Ihres Lebenslaufs und einem Motivationsschreiben, an die Hotelleitung, z.Hd. Herr Welter.

Falls weitere spezifische Informationen zur Position oder zum Bewerbungsprozess benötigt werden, stehe ich gerne zur Verfügung, um diese zu ergänzen.

Kontakt: www.Hotel-zum-Hallenberg.de