

Restaurantleiter (m/w/d) mit Bankettbetreuung

Wir stellen per sofort verlässliche und eigenständig agierende Restaurantleiter (m/w/d) mit Bankettbetreuung für unsere Häuser.

RAINER HOTELS

Rainer Hotels - Ihre Stadthotels mit persönlichem Service

Im **Rainers Hotel**** Vienna** im 10. Bezirk erwartet unsere Gäste modernes Ambiente sowie großzügig ausgestattete 179 Zimmer und Suiten. Als eines der beliebtesten Seminarhotels Wiens, schätzen unsere Gäste die ca. 1000 m²

Veranstaltungsfläche, welche durch vielfältige Kombinationsmöglichkeiten der 11 Konferenzräume einen ausgezeichneten Rahmen für Konferenzen, Präsentationen, Seminare oder exklusive Meetings für bis zu 350 Personen bieten. Das Rainers Restaurant VERDE, die Sportsbar, ein exklusiver Fine Dining Bereich im Wintergarten sowie im Sommer die Sonnenterrasse runden das Angebot ab. "Wie daheim" - "Feel at home"!

Als Schwesternhotel besticht das **Senator Hotel**** Vienna** im 17. Bezirk durch seine designorientierte Ausstattung sowie seine zentrumsnahe Lage. 179 großzügige Zimmer bieten Gemütlichkeit, Funktionalität und zeitgemäßes Design und schaffen so eine einzigartige Wohlfühlatmosphäre.

Unser neuestes Mitglied, das **Hotel Rainers21**, ist ein Hotel der neuen Generation mit smartem Leitgedanken, modernem Design und Community Lifestyle. 174 Zimmer und Suiten, eine trendige Lobby&Bar sowie eine direkt am See gelegene Sonnenterrasse garantieren einen entspannenden Aufenthalt. 6 state-of-the-art Seminarräume und viel Co-working space bieten zudem innovativen Event- und Veranstaltungscharakter.



IHRE AUFGABEN SIND

- Unterstützung des F&B Managers und dessen Stellvertreter in all ihren Agenden, Vertretung in deren Abwesenheit
- Leitung und Kontrolle des Serviceablaufs je nach Dienstplan beim Frühstück, zu Mittag oder abends inklusive Bankett
- Ansprechpartner für unsere nationalen und internationalen Hotel- und Seminargäste
- Anleitung und Schulung der Auszubildenden
- Bestellung aller erforderlichen Waren für den Restaurant- und Seminarbereich
- Wareneingangskontrolle
- Personaleinsatzplanung
- Durchführung monatlicher Inventuren
- Einhaltung und Kontrolle der Arbeits- und Hygienevorschriften gemäß HACCP
- Mitwirkung beim Entwickeln der F&B Strategien für unsere Hotels
- Einhaltung unserer Qualitätsstandards und Repräsentation des Unternehmens

IHR PROFIL

- Ausgeprägte Teamfähigkeit und ausgezeichnetes Organisationstalent
- Abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie
- Mehrjährige Erfahrung in ähnlichen Positionen
- Hohes Maß an Qualitätsbewusstsein, Hohes Maß an Genauigkeit
- Durchsetzungs- und Entscheidungsvermögen sowie Gewinnendes Auftreten
- Improvisationstalent in hektischen Zeiten
- Lehrlingsausbilder von Vorteil
- Ausgezeichnete Deutschkenntnisse, sehr gute Englischkenntnisse (weitere Sprachkenntnisse von Vorteil)
- Gute Sommelierkenntnisse
- Gute Microsoft Office Kenntnisse runden Ihr Profil ab
- zeitliche Flexibilität notwendig (Früh- und Spätdienste)

Bezahlung nach KV Hotellerie. Überbezahlung je nach Ihrer Qualifikation, Ihrer bereits erworbenen Berufserfahrung sowie Leistungsbereitschaft vorgesehen. Erkennen Sie sich wieder?

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Zeugniskopien an isabella.gstettenhofer@rainer-hotels.at

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Restaurantleiter (m/w/d) mit Bankettbetreuung

Wir stellen per sofort verlässliche und eigenständig agierende

Restaurantleiter (m/w/d) mit Bankettbetreuung

für unsere Häuser.

RAINER
HOTELS

- Kostenlose Verpflegung inkl. Getränke
- Mitarbeiter-Events
- Wir haben immer ein offenes Ohr für Wünsche und Anregungen
- Deutlich vergünstigte Zimmerpreise für Ihre Familie & Freunde im Rainers Hotel Vienna
- Vollzeitanstellung, 5 Tagewoche
- Mitarbeiterparkplatz