



Assistent/in der Betriebsleitung

Im historischen Städtchen Regensburg steht das, moderne Relais & Châteaux Hotel & Restaurant Krone Regensburg mit 9 Gästezimmern, einem Restaurant mit 25 Sitzplätzen, Terrasse, Bankett- und Seminarräumen bis zu 40 Personen. Das Konzept beinhaltet eine gehobene Küche mit ausgeklügelten, saisonalen und regionalen Kreationen von traditionell bis modern. Die warmherzige Gastfreundschaft sowie die moderne Architektur, gepaart mit dem historischen Flair macht die Krone zu einem unvergesslichen Erlebnis für unsere Gäste, klar nach dem Motto „Coming Home to friends“. Der sehr hohe Standard wird dabei kontinuierlich vorangetrieben, mit Faszination und Feingefühl für jedes Detail, sowie geschmackvollem Gespür für das wesentliche.

Ihre Aufgaben:

Als Teil eines kleinen, familiären Teams sind Sie eine offene und gesprächige Frohnatur. Sie übernehmen gerne Eigeninitiative und sind selbstständig. Sie leben unsere Philosophie „Coming Home to Friends“ und sorgen mit herzlicher Hingabe für das leibliche Wohl unserer Gäste. Durch Ihre herzliche, offene Art sorgen Sie für gute Stimmung und tragen aktiv zu einem guten Teamspirit bei.

- Mitverantwortlich für den F & B-Bereich und das Hotel-Belegungsmanagement
- Mitarbeit im Service und an der Rezeption
- Allgemeine administrative Aufgaben z.B. Dienstplanerstellung, Bestellungen, etc.
- Mitarbeiterführung und -schulung
- Gästebetreuung
- Organisation, Kontrolle und Mithilfe im täglichen Hotelablauf
- Reservations management Hotel (PMS Mews), Restaurant, Seminar & Events
- Durchführen von Besprechungen der Events und Seminare

Ihr Profil

Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie abgeschlossen und bereits ein paar Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln können. Sie sind offen für Neues und wollen Ihre Fachkenntnisse in einer neuen Umgebung vertiefen und weiterentwickeln. Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre alt und pflegen eine persönliche Umgangsform mit unseren Gästen. Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Voraussetzungen:

- Berufserfahrung im F&B Bereich
- Betreuung und Beratung der Restaurant und Hotel Gäste
- Sehr gute MS Office und Microsoft Teams Kenntnisse
- Gute Rechtschreibung und gepflegte Umgangsformen
- Hohe Einsatzbereitschaft
- ausgesprochener Ordnungssinn und Organisationstalent
- Kooperations- und Teamfähigkeit
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Lernbereitschaft und Motivation
- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit
- sehr gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- sicheres und freundliches Auftreten
- Führerausweis Kategorie B

Wir bieten:

- Montag, Dienstag frei
- Vollzeitstelle, ab sofort oder nach Vereinbarung
- Mitgliedschaft Relais & Châteaux
- Weiterentwicklungsmöglichkeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an gloser@kroneregensberg.com