



Kunzmann's ist ein Hotel der Vielfalt, weil es so viele Möglichkeiten gibt, den besonderen Moment zu genießen. Dafür steht die Familie Kunzmann bereits in der vierten Generation als Gastgeber ein. Erholsame Nächte sind im Kunzmann's nicht nur durch die besondere ruhige Lage am Park inmitten der bayerischen Rhön garantiert.

Das 4 Sterne Hotel verfügt über 64 komfortabel eingerichtete Zimmer und Suiten, zudem über einen neu eingerichteten, 1000 m² großen Spa- und Wellnessbereich mit Hallenbad, Whirlpool, großzügigem Sauna- und Ruhebereich sowie einem herausragendem Beauty- und Gesundheitsangebot.

Neben unterschiedlichsten Wellness- und Beautyanwendungen im Kunzmann's Spa bietet unser Haus auch eine Abteilung für Traditionelle Ayurvedische Medizin. Etablierte indische Ayurveda-Spezialisten bieten im Hotel ein breites Spektrum an Behandlungsformen an.

Der gastronomische Bereich umfasst das Restaurant GREGOR | 1926 mit gesamt 150 Plätzen sowie einem bewirteten Außenbereich mit Terrasse und Garten mit zusätzlich ca. 120 Plätzen. Weiterhin stehen den Gästen eine Hotelbar mit Kamin-Lounge sowie drei Veranstaltungsräume mit einer Kapazität für bis zu max. 50 Personen zur Verfügung.

ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES SERVICETEAMS SUCHEN WIR AB SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG SIE ALS UNSEREN NEUEN

RESTAURANTLEITER GREGOR | 1926 (M/W/D)

ZU IHREN AUFGABEN GEHÖREN UNTER ANDEREM

- + Als erster Gastgeber für unser Restaurant GREGOR | 1926 mit Terrasse, Hotelbar und Veranstaltungsräumen sind Sie Ansprechpartner für Ihre Mitarbeiter und halten engen Kontakt zu unseren Gästen
- + Sie arbeiten mit Leidenschaft und Freude und übermitteln dies an Ihre Teammitglieder
- + Ein persönlicher und aufmerksamer Service am Gast (Gästeberatung, Service, Rechnungslegung) und dabei ein hohes Qualitätsbewusstsein
- + Eine fachgerechte, verkaufsorientierte und professionelle Beratung, Betreuung und Bedienung der Gäste
- + Das Sicherstellen des einwandfreien Mise en Place und des reibungslosen, optimalen und effizienten Arbeitsablaufs im Frühstücks-, Mittags- und Abendservice
- + Verantwortung für einen reibungslosen Organisations- und Arbeitsablauf sowie Personaleinsatz
- + Organisatorische und administrative Aufgaben, sowie ständige Weiterentwicklung des Restaurantangebotes unter wirtschaftlichen Aspekten
- + Sie überzeugen mit Ihrer Gastgebermentalität und der Umsetzung eines konsequent hohen Servicestandards
- + Motivation sowie Anleitung und praktische Schulung der unterstellten Mitarbeiter sowie Auszubildenden
- + Weinservice mit Fach- und Produktkenntnissen sowie sicherer Umgang im Hotelbarbetrieb
- + Kommunikation mit den anderen Abteilungen zur Sicherstellung eines reibungslosen Geschäftsablaufes

SIE VERFÜGEN IDEALERWEISE ÜBER FOLGENDE QUALIFIKATIONEN

- + Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung im Restaurant- oder Hotelfach
- + Sie besitzen fundierte Berufserfahrung in vergleichbarer Position
- + Sie überzeugen mit Fachkompetenz und arbeiten selbstständig mit einem hohen Verantwortungsbewusstsein



- + Sie sind ein absoluter Teamplayer, der mit Flexibilität und Motivation jeden Tag die Herausforderung antritt, unsere Gäste durch einen erstklassigen Service zu verwöhnen
- + Sie haben herausragende Umgangsformen und ein verbindliches Auftreten
- + Sie besitzen Leidenschaft und haben Freude am Beruf und am Umgang mit Gästen und Kollegen
- + Sie haben ein hohes Dienstleistungsverständnis und sind flexibel
- + Sie behalten in stressigen Situationen einen kühlen Kopf
- + Sie haben gute Englischkenntnisse für unseren Internationalen Gästekreis

SIE BEGEISTERN SICH FÜR DIE WELT DES SERVICES UND SEHEN IHREN BERUF ALS BERUFUNG?

WIR BIETEN IHNEN

- + Ein junges, motiviertes und sehr gasterorientiertes Team sowie ein angenehmes familiäres Betriebsklima
- + Sicherer Arbeitsplatz in einem gewachsenen Unternehmen mit schlanken Strukturen und kurzen Entscheidungswegen
- + Vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten und eigenverantwortliches Arbeiten
- + 5-Tage/Woche, übertarifliche Vergütung und Sonderzahlungen
- + Sonn- und Feiertagszuschläge sowie ggf. Fahrtkostenzuschuss
- + Unbefristete Arbeitsverträge, kein Saisonbetrieb
- + Subventionierung der betrieblichen Altersversorgung und Krankenzusatzversicherung ab dem 2. Beschäftigungsjahr
- + Jährliches Weiterbildungsbudget pro Mitarbeiter in Höhe von 500,00 €, sofern die Weiterbildung im Zusammenhang mit dem Arbeitsplatz bei uns steht
- + Honorierung von Zugehörigkeitsjubiläen, Kick-off Parties und Social Events
- + 25 Tage Urlaubsanspruch, ab dem 2. Beschäftigungsjahr 27 Tage, ab dem 4. Beschäftigungsjahr 30 Tage
- + Kostenlose Nutzung unseres Kunzmann's Spas mit Schwimmbad, Whirlpool, Saunalandschaft und Fitness-Studios sowie kostenloser Fahrradverleih
- + 50 % Rabatt auf alle F&B Leistungen
- + 25 % Rabatt auf Beauty- und Wellnessanwendungen im Kunzmann's Spa
- + kostenfreies Mitarbeiter- WLAN
- + eine Unterkunft kann bei Bedarf vorübergehend gestellt werden

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Lust haben in einem der attraktivsten Hotels Mitteldeutschlands zu arbeiten, freuen wir uns auf Ihre Online Bewerbung, gerichtet an Mona Barthelmes, an unten genannte E-Mail Adresse mit Gehaltsvorstellungen und dem möglichen Eintrittstermin. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir postalisch zugeschickte Bewerbungsmappen nicht zurücksenden.

WIR FREUEN UNS DARAUF, SIE PERSÖNLICH KENNEN ZU LERNEN

KUNZMANN'S HOTEL

Gregor & Dieter Kunzmann
An der Promenade 6 | 97708 Bad Bocklet

Telefon +49 (0) 9708 78 0
Telefax +49 (0) 9708 78 100

E-Mail bewerbung@kunzmans.de
WWW.KUNZMANNNS.DE