



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. Erholende Nächte sind im Kunzmann's nicht nur durch die besondere ruhige Lage am Park inmitten der bayerischen Rhön garantiert.

Das 4 Sterne SUPERIOR Hotel verfügt über 64 komfortabel eingerichtete Zimmer und Suiten. Zudem über einen neu errichteten 1000 m<sup>2</sup> großen Spa- und Wellnessbereich mit Hallenbad, Whirlpool, großzügigem Sauna- und Ruhebereich und einem herausragenden Beauty- und Gesundheitsangebot.

Neben unterschiedlichsten Wellness- und Beautyanwendungen bietet Kunzmann's Medical Care 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 insgesamt 150 Plätzen, sowie einem bewirteten Außenbereich mit Terrasse und Garten mit zusätzlich ca. 120 Plätzen, weiterhin eine Bar mit Kamin-Lounge und 3 Veranstaltungsräume mit einer Kapazität für bis zu max. 50 Personen.

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

## **STELLV. RESTAURANTLEITER (M/W/D)**

### **ZU IHREN AUFGABEN GEHÖREN UNTER ANDEREM**

- + Als stellvertretender Restaurantleiter unterstützen Sie die Restaurantleitung und sind für einen erfolgreichen Tagesablauf verantwortlich
- + Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und übermitteln dies an Ihre Teammitglieder
- + Ein persönlicher und aufmerksamer Service am Gast mit hohem 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 Restaurant Angebots 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 Hotelbetrieb, Aus- bzw. Weiterbildung zum Sommelier wünschenswert

### **SIE VERFÜGEN IDEALERWEISE ÜBER FOLGENDE QUALIFIKATIONEN**

- + Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Restaurantfachfrau bzw. Restaurantfachmann oder Hotelfachfrau bzw. Hotelfachmann
- + 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 gastorientiertes Team sowie ein angenehmes familiäres Betriebsklima
- + Ein sicherer Arbeitsplatz in einem gewachsenen Unternehmen mit schlanken Strukturen und kurzen Entscheidungswegen
- + Vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten und eigenverantwortliches Arbeiten in einem Team mit flachen Hierarchien
- + Übertarifliche Vergütung und Sonderzahlungen
- + Sonn- und Feiertagszuschläge sowie ggf. Fahrtkostenzuschuss
- + Einen unbefristeten Arbeitsvertrag, kein Saisonbetrieb
- + Betriebsferien an Weihnachten
- + 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
- + 25 Tage Urlaubsanspruch, ab dem 2. Beschäftigungsjahr 27 Tage, ab dem 4. Beschäftigungsjahr 30 Tage
- + Honorierung von Zugehörigkeitsjubiläen, Kick-off-Parties und Social Events
- + Kostenlose Nutzung unseres Kunzmann's Spa 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
- + vergünstigte Family & Friends-Übernachtungsmöglichkeit
- + Verfügbarkeit einer vorübergehenden Unterkunft bei Bedarf

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Lust haben in einem der attraktivsten Hotels Mitteldeutschlands zu arbeiten, freuen wir uns auf Ihre Online Bewerbung 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**

Carolin & Gregor 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](mailto:bewerbung@kunzmans.de)  
[WWW.KUNZMANN.S.DE](http://WWW.KUNZMANN.S.DE)