

Leitung Anlässe im Hotel Bären Suhr

<p>Stellenbeschreibung</p>	<p>Das Hotel Bären in Suhr zeichnet sich durch Freundlichkeit, Sauberkeit und Kompetenz aus. Ein hoher Qualitätsstandard ist selbstverständlich, gutes, respektvolles und unterstützendes Verhalten gegenüber Mitarbeitenden fördert die Zufriedenheit und das Wohlbefinden des Teams und der Gäste.</p> <p>Wir suchen ab 01. August 2017 oder nach Vereinbarung einen:</p> <p>Leiter/in Anlässe (m/w)</p> <p>Als freundlicher Gastgeber und Wohlfühlmanager sind Sie für die Planung, Organisation und Durchführung von internen und externen Anlässen und Caterings bis zu 600 Personen sowie für die Leitung eines jungen Teams zuständig.</p> <p>Diese vielseitige Aufgabe umfasst:</p> <ul style="list-style-type: none">• Gewinnen von neuen Kunden für Bankette und Caterings sowie Festigen und Pflegen des bestehenden Kundenstamms• Erstellen von individuellen Offerten und Durchführen der Preisverhandlungen und Vertragsabschlüsse• Sorgfältige Erledigung der Korrespondenz und Terminplanung• Betreuung und Beratung von Kunden• Angebotsplanung in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef• Koordination von Service, Küchenteam, Logistik und Fremddienstleistern für einen reibungslosen Ablauf vor, während und nach der Veranstaltung• Besichtigung von Veranstaltungsorten, Planung der Abläufe, benötigten Infrastruktur, Mitarbeitenden und Transporte mit dem Veranstalter• Organisieren, Planen und Schulen von Servicefachkräften aus Partnerbetrieben sowie ungelernten Mitarbeitenden• Persönliche Begrüssung, Betreuung und Verabschiedung der Gäste und Kunden während einer Veranstaltung
-----------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Verantwortung für Auf- und Abbau, operative Durchführung, Einteilung und Führung aller Mitarbeitenden vor Ort während der gesamten Veranstaltung • Saubere, korrekte und termingerechte Rechnungsstellung • Sicherstellung, dass Aufträge qualitativ und quantitativ einwandfrei ausgeführt werden • Auslastungsabhängige Unterstützung im Restaurant (bei Abwesenheit Direktion) • Teilnahme an Kadersitzungen, Jahreszielplanungen und internen Schulungen der Aargauhotels.ch • Erstellung von Statistiken und zusätzlichen Marketing- und Spezialaufgaben • Zusammenarbeit und Informationsaustausch mit anderen Abteilungen des Hotel Bären sowie mit weiteren AG-Hotels
<p>Voraussetzung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eine abgeschlossene Berufslehre vorzugsweise in der Gastronomie • Weiterbildung z. B Hotelfachschule oder gleichwertiges erwünscht • Stilsicheres Auftreten, freundliche und gepflegte Erscheinung • Erfahrung in ähnlicher Position • Gewinnbringende Persönlichkeit, Improvisations- und Organisationstalent • Selbstständige Arbeitsweise • Teamfähig, belastbar und ganz viel Freude am Beruf • Kommunikativ, flexibel und verantwortungsbewusst • Zwischen 25 und 35 Jahren

<p>Das erwartet Sie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lebhafter Betrieb mit regionaler, marktfrischer Küche • Gehobenes Restaurant Bärenstübli (14 Gault Millau Punkte) • Rustikales Restaurant Suhrerstübli • Restaurant Bistro • Schöne Terrasse mit ca. 100 Sitzplätzen • 2 Bankettsäle bis 120 Personen • Cateringabteilung bis 600 Personen • Aufgestelltes, junges, aufstrebendes Team
<p>Leistung / Lohn</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lohn nach Absprache • 25% Mitarbeiter-Rabatt in allen Betrieben der Aargauhotels.ch • Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
<p>Eintritt</p>	<p>Per 01. August oder nach Vereinbarung</p>
<p>Ihr Kontakt</p>	<p>Christoph Remund Hotel Bären Bernstrasse – West 56 5034 Suhr</p> <p>062 855 25 25 chr@baeren-suhr.ch www.baeren-suhr.ch</p>