

Das **Hotel an der Therme Bad Sulza** ist eine Erholungs- und Gesundheitsanlage, die ihren besonderen Charme hat. Mit wenigen Schritten gelangen unsere Gäste von ihrem gemütlichen und modernen Hotelzimmer in die Therme, von der Therme in die Natur – ins zeitlose Urlaubsgefühl.

Zur Unterstützung suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt in Vollzeitanstellung (wöchentlich 40 Stunden) eine/n:

F&B Manager/in (m/w/d)

Wir zählen auf Ihre Expertise!

- Sie arbeiten eng und partnerschaftlich mit unseren Teams lokal und überregional zusammen, motivieren sich gegenseitig und schaffen hierdurch Großartiges
- Sie sehen sich nicht nur als Bindeglied, sondern vielmehr als gut abgestimmter und gestaltungsfreudiger Taktgeber des Tagesgeschäfts
- Unter Einsatz Ihres hohen Service- und Qualitätsbewusstseins arbeiten Sie mit unseren Residence Managern an reibungslosen Abläufen, deren Optimierung und Wirtschaftlichkeit
- Sie verstehen es, unseren Gästen gemeinsam mit Ihrem Team eine umsichtige, persönliche und konstant hohe Serviceleistung anzubieten
- Sie agieren Sie als kompetente/r Ansprechpartner/in im Innen- und Außenverhältnis
- Neben glücklichen Gästen und zufriedenen Teammitgliedern stimmen auch die Zahlen: Sie scheuen sich weder vor Analysen (z. B. der Umsätze, Kosten, Prozesse) noch vor deren Weiterentwicklung
- Ihre so entstehende Datenbasis nutzen Sie gekonnt für Zuarbeiten zur Budget- und Monatsplanung
- Hand in Hand – keine Versorgung ohne passenden Bestand: Sie behalten Läger, Bestellungen und Warenflüsse im Blick, achten auf Termintreue und die Einhaltung unserer hohen Qualitätsstandards
- Die Gestaltung von Speise- und Getränkekarten sehen Sie als wichtige Visitenkarte des F&B-Bereichs, die den Markt und hausgegebene Gästebedürfnisse kreativ vereint

Welche Qualifikationen und Eigenschaften sind erforderlich?

- Ausbildung oder Studienabschluss in der Hotellerie/Gastronomie bzw. einem ähnlichen Bereich
- Ausgeprägte Affinität und praxiserprobte Erfahrungswerte u. a. in Logis sowie Food & Beverage
- Führungserfahrung und/oder Erfahrungen in einer vergleichbaren Position, bestenfalls im F&B
- Vorbildliche und emphatische Gastgeberqualitäten auf Basis Ihrer Leidenschaft für das Hotelfach
- Fähigkeit, auch in komplexen Situationen strukturiert, weitblickend und einfühlsam zu bleiben
- Sehr gute Deutsch- und gute EDV-Kenntnisse (MS-Office)
- Ausgeprägtes Qualitäts-, Ordnungs- und Sicherheitsbewusstsein zur Wahrung der Abläufe, den damit verbundenen Fristen, Auflagen und (Hygiene-)Standards
- Einen gültigen Führerschein der Klasse B sowie Reisebereitschaft, um die standortübergreifende Zusammenarbeit zu fördern und gemeinschaftlich Erfolge zu schaffen
- Zeitliche sowie persönliche Flexibilität, um Ihre Aufgaben, Projekte/Veranstaltungen und Ihre verantwortungsvolle Führungsrolle im Herzen der dynamischen Hotellerie gut zu handeln

Last, but not least! Was bieten wir?

- Einen spannenden und gästenahen Wirkungskreis in einem bedeutsamen Tätigkeitsumfeld
- Abwechslungsreiche Aufgaben und die geschätzte Möglichkeit, eigene Ideen umzusetzen
- Teamgeist: Hoch motivierte KollegInnen an Ihrer Seite
- Arbeitsplatzsicherheit in einem stetig wachsenden Unternehmen
- Individuelle Chancen zur Fort- und Weiterbildung
- Zahlreiche und attraktive Vergünstigungen im gesamten Unternehmensverbund Toskanaworld
- Auf Wunsch: Berufliche Altersvorsorge und Vermögenswirksame Leistungen
- Kostenfreie Getränke (Kaffee, Tee, Mineralwasser)

HOTEL AN DER THERME BAD SULZA

toskanaworld
glück und gesundheit

Sie haben Fragen zur Stelle oder möchten sich direkt bewerben? Wir freuen uns auf Sie!

[Hotel an der Therme Bad Sulza](#)

z. Hd. Frau Wündsch (Residence Managerin) sowie
Herrn Jakobi (Stellv. Residence Manager)
Rudolf-Gröschner-Str. 11 | 99518 Bad Sulza
E-Mail: jakobis@auerstedt.org | Tel.: +49 36461 877 62 | +49 151 185 679 14



PS: Auf der Suche nach Veränderung? Wir bieten weitere spannende Jobs u. a. in den Bereichen Front Office/Rezeption, Service, Kosmetik, Küche, Barkeeping, Medizin, IT, Einkauf, (..) deutschlandweit!

► <https://toskanaworld.net/karriere/>