



## DEINE AUFGABEN

- Steigerung der Gästezufriedenheit und des Gesamtumsatzes
- Sicherstellung der Arbeitsqualität in aktiver Mitarbeit
- Gesprächsführung vor Ort und am Telefon
- Anleiten der Mitarbeiter in den Schichten und Vorleben der Hotelstandards
- Verbesserung der Arbeitsabläufe aller Schichten und Qualitätskontrollen
- enge Zusammenarbeit mit unseren Abteilungsleitern
- Umsetzung und Weiterentwicklung unserer Unternehmens-Standards
- direkte Berichterstattung an die Direktion
- Führung des gesamten Empfangs-Temas im Sinne der Philosophie des Hauses

## DAS BRINGST DU MIT

- ausgezeichnete Umgangsformen und hervorragende Gastgeberqualitäten
- mehrjährige Berufserfahrung im Front Office Management der gehobenen Hotellerie
- den Willen, sich und das Team kontinuierlich weiterzuentwickeln
- ausgeprägtes Verantwortungsbewusstsein und analytisches Denken
- strukturiertes, effektives Arbeiten
- hervorragende Kommunikationsfähigkeit auf Deutsch und in Englisch

## DAS BIETEN WIR DIR

- abwechslungsreicher Job in einem Vier Sterne Superior Hotel
- Willkommensprämie EUR 500 brutto bei bestandener Probezeit
- Übertarifliches Gehalt
- 27 Tage Jahresurlaub
- Passgenaue Uniform und Reinigungs-Service
- Ein Dauerparkticket für unsere eigene Tiefgarage
- Bei Bedarf ein Zimmer in einer unserer Personal-WGs in Starnberg

## BENEFITS

- Regelmäßige Personalfeiern und -Incentives
- 30% Personalrabatt in unseren drei F&B-Outlets
- Family- & Friends-Raten in über 800 Partnerhotels
- Mitarbeiterbenefits

## UNSERE KONTAKTDATEN

Sarah Wudy  
Human Resources  
Telefon: 08151/4470 167  
E-Mail: [bewerbung@vier-jahreszeiten-starnberg.de](mailto:bewerbung@vier-jahreszeiten-starnberg.de)

## AUSZEICHNUNGEN

Das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg steht für Qualität auf höchstem Niveau. Das Gourmetrestaurant Aubergine wurde seit 2014 jährlich mit dem Guide Michelin ausgezeichnet. Zudem wurde das Hotel wiederholt als bestes Certified Business Hotel Bayerns ausgezeichnet.

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

