

Assistenzmanager Gastronomie

Beschreibung

Unterstützung des direkten Vorgesetzten bei der Planung und Gewährleistung eines kontinuierlichen und exzellenten Serviceflusses sowie Durchführung von Aktivitäten zur Umsatzsteigerung.

Gute Kenntnisse der Gesetzgebung, Gesetze und Verfahren im Zusammenhang mit der Stelle und anderen Abteilungsprozessen. Erforderlich ist die Nachverfolgung von Änderungen, die Identifizierung ihrer Auswirkungen auf die Abteilung und der Vorschlag geeigneter Lösungen. Es wird erwartet, eine wichtige Einheit auf Einrichtungsebene zu leiten.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Leitender Manager in der Food Beverage-Abteilung. Verantwortlich für alle operativen Abläufe in der FB-Abteilung.
- Steuerung der Food Beverage-Abläufe und Sicherstellung, dass diese gemäß den festgelegten Grundsätzen bestmöglich durchgeführt werden.
- Überwachung der Food Beverage-Abläufe gemäß den vom Hotelmanagement festgelegten Verfahren, Festlegung von Zielen sowie Kommunikation und Sicherstellung der Übernahme dieser Ziele. Kommunikation der Entscheidungen des Food and Beverage Managers an untergeordnete Mitarbeiter und Sicherstellung der bestmöglichen Umsetzung dieser Entscheidungen.
- Leitung aller Geschäfte und Funktionen der FB-Abteilung.
- Leitung der operativen Abläufe zur Gewährleistung höchster Qualität bei der Bereitstellung von Speisen- und Getränkeprodukten sowie im Service.
- Kontrolle und Analyse der folgenden Punkte:
 - Umsätze und Kosten
 - Präsentationsqualität und Servicestandards von FB-Produkten
 - Sicherstellung der ordnungsgemäßen Verwendung, des Schutzes und der Wartung von Abteilungsutensilien und -ausrüstung
 - Durchführung von Aktivitäten zur Steigerung der Kundenzufriedenheit und Verbesserung der Servicequalität.
 - Festigung der Arbeitsbeziehungen zwischen den Mitarbeitern in der Abteilung.
- Leitung von Vorstellungsgesprächen, Rekrutierung, Leistungssteigerungen, Führung, Disziplinarmaßnahmen und geschäftlicher Nachverfolgung.
- Verantwortlich für die Erstellung von Schulungsprogrammen für die FB-Abteilung und die Schulungen der Mitarbeiter in seiner/ihrer Abteilung.
- Organisation von Besprechungen zur Datengewinnung und Erzielung von Ergebnissen.
- Erstellung von Plänen mit Abteilungsleitern zur Durchführung erfolgreicher Veranstaltungen innerhalb des Hotels.
- Unterstützung des Food and Beverage Managers bei der Aktualisierung der folgenden Bereiche im Zusammenhang mit Speisen und Getränken gemäß den Richtlinien und Verfahren des Hotels:
 - Finanzen, Standards, Mitarbeiter und Schulungen, Outlets und Freizeit/Unterhaltung

Arbeitgeber

Luxury Wellness Retreat in Aswan, Egypt

Arbeitspensum

Vollzeit

Berichterstattung an

Food and Beverage Manager

Arbeitsort

Aswan Western Agricultural Road, 1252031, New Aswan City, Ägypten

Veröffentlichungsdatum

4. November 2025

- Durchführung von Werbeaktivitäten zur Umsatzsteigerung und Leitung von Besprechungen für Bankettveranstaltungen
- Sicherstellung des Schutzes, der Wartung und des Austauschs von Materialien und Utensilien.
- Recherche von Möglichkeiten zur beruflichen Weiterentwicklung.
- Überwachung und Erstellung von Berichten über die Arbeitspläne und Leistungsbeurteilungen von untergeordneten Vorgesetzten und Mitarbeitern.
- Umsetzung und Überwachung von mitarbeiterbezogenen Entscheidungen, die während der Management-Sitzungen getroffen wurden.
- Bemühen und Sicherstellen, dass andere sich bemühen, das Image der Einrichtung durch erstklassige Dienstleistungen sowohl innerhalb als auch außerhalb der Einrichtung verständlich zu machen, in Erinnerung zu rufen und zu verbessern.
- Verantwortlich für Vorgesetzte und Mitarbeiter auf allen Ebenen der Abteilung.
- Pflege guter Beziehungen zu Dienstleistungs- oder Produktlieferanten.
- Finden von Lösungen für Mitarbeiteranliegen und -probleme, kontinuierliche Schaffung einer Atmosphäre der Einigkeit und Zusammenarbeit sowie Förderung des Teamgeists.
- Teilnahme am Food Safety Team und Besuch von MR-Meetings.
- Wahrnehmung aller Aufgaben im Zusammenhang mit den in den Einrichtungen implementierten Qualitätsmanagementsystemen.
- Ausführung aller anderen vom Management und der Hotelleitung zugewiesenen Aufgaben, die nicht in der Stellenbeschreibung aufgeführt sind.