

Gastronomieleiter

Beschreibung

- Senior Manager in der Abteilung für Speisen und Getränke, verantwortlich für alle Abläufe im Bereich Speisen und Getränke.
- Kontrolle der Abläufe im Bereich Speisen und Getränke gemäß den von der Hotelleitung festgelegten Grundsätzen.
- Überwachung der Abläufe im Bereich Speisen und Getränke gemäß den von der Hotelleitung festgelegten Verfahren, Festlegung von Zielen sowie deren Kommunikation und Sicherstellung der Umsetzung. *Kommunikation von Entscheidungen der Geschäftsleitung an untergeordnete Mitarbeiter, *Umsetzung und Sicherstellung der bestmöglichen Implementierung dieser Entscheidungen.
- Management aller Geschäftsabläufe und Funktionen der F&B-Abteilung.
- Maximierung der Rentabilität der Abteilung durch operative Maßnahmen.
- Management der Abläufe zur Sicherstellung der höchsten Qualität bei der Bereitstellung von Speisen und Getränken sowie des Services.
- Kontrolle und Analyse der folgenden Punkte:
 - Umsätze und Kosten
 - Präsentationsqualität und Servicestandards der F&B-Produkte
 - Sicherstellung der ordnungsgemäßen Nutzung, des Schutzes und der Wartung der Abteilungsutensilien.
 - Durchführung von Aktivitäten zur Steigerung der Kundenzufriedenheit und zur Verbesserung der Servicequalität.
- Konsolidierung der Geschäftsbeziehungen zwischen den Mitarbeitern der Abteilung.
- Verantwortlich für die Erstellung von Schulungsprogrammen für die F&B-Abteilung und die Schulung der Mitarbeiter in seiner/ihrer Abteilung.
- Organisation von Besprechungen zur Datenerfassung und Zielerreichung.
- Vorbereitung und Angebot neuer Menüs und Getränkekarten unter Berücksichtigung der Kaufkraft der Gäste und der Region.
- Planung mit den Abteilungsleitern zur Durchführung erfolgreicher Veranstaltungen innerhalb des Hotels.
- Aktualisierung der folgenden Bereiche im Zusammenhang mit Speisen und Getränken gemäß den Richtlinien und Verfahren des Hotels:
- Durchführung von Verkaufsförderungsmaßnahmen zur Umsatzsteigerung und Organisation von Besprechungen für Bankettveranstaltungen.
- Sicherstellung des Schutzes, der Wartung und des Ersatzes von Materialien und Utensilien.
- Vorbereitung und Überwachung des monatlichen und jährlichen Budgets der F&B-Abteilung.
- Organisation der Mindest- und Höchstlagerung von Materialien und Utensilien, die zur F&B-Abteilung gehören.
- Beitrag zur Erstellung der Einnahmenpläne und Marketingprogramme des Hotels.
- Erforschung von Möglichkeiten zur beruflichen Weiterentwicklung.
- Verwaltung der Einnahmen und Ausgaben der F&B-Abteilung im Einklang mit der Budgetdisziplin der Einrichtung. Entwicklung von Plänen auf der Grundlage von Daten der Vorjahre.

Arbeitgeber

Luxury Wellness Retreat in Aswan,
Egypt

Arbeitspensum

Vollzeit

Berichterstattung an

General Manager, Assistant
General Manager

Arbeitsort

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

Veröffentlichungsdatum

4. November 2025

- Bestimmung des Personalbedarfs (z. B. Festangestellte, Saisonkräfte und Praktikanten usw.) für das folgende Jahr, im Rahmen des verfügbaren Budgets und nach Genehmigung durch den General Manager.
- Schaffung des notwendigen motivierenden Umfelds zur Sicherstellung und Steigerung der Produktivität und des Erfolgs des aktuellen Personals sowie Entwicklung notwendiger Argumente zur Sicherstellung des Engagements der Mitarbeiter der F&B-Abteilung für die Einrichtungen.
- Sicherstellung von Ordnung und Kontrolle der Kommunikation, da effektive Kommunikation auch die Produktivität in der F&B-Abteilung steigert.
- Durchführung von Brainstorming-Sitzungen und Gruppenarbeiten zur Entfaltung der Talente der Mitarbeiter.
- Teilnahme am Lebensmittelsicherheitsteam und an MR-Besprechungen.
- Erfüllung aller Verantwortlichkeiten im Zusammenhang mit den in den Einrichtungen implementierten Qualitätsmanagementsystemen.
- Ausführung aller weiteren Aufgaben, die von Managern und der Hotelleitung zugewiesen werden und nicht in der Stellenbeschreibung aufgeführt sind.
- Management der Abläufe zur Sicherstellung der höchsten Qualität bei der Bereitstellung von Speisen und Getränken sowie des Services.