

Empfangs- und Rezeptionsleitung (m/w/d) in Vollzeit

Ihre Aufgaben:

- Verantwortung für Empfang und Gästebetreuung
- Erstellung und Bearbeitung von Angeboten und Reservierungen und Korrespondenz mit unseren nationalen und internationalen Gästen
- Gewährleistung eines reibungslosen Check-In und Check-Out
- Konflikt- und Beschwerdemanagement
- Einarbeitung, Anleitung und Kontrolle der zugeteilten Mitarbeiter (m/w)
- Selbständige Führung der Früh- und Spätschicht
- Mitwirkung bei Budget/Forecast und Zielvereinbarungen
- Verantwortung für die ordnungsgemäßen Tagesabschlüsse und die Kassenführung
- Unterstützung unserer Reservierungsabteilung
- Zuverlässige Kommunikation mit allen Abteilungen des Hauses
- Kontrolle und aktive Mitarbeit an der Einhaltung von Service- und Qualitätsstandards des Hotels
- Dienst- und Urlaubsplanerstellung für die Abteilung Empfang
- Teilnahme an Abteilungsleiter-Meetings
- Durchführung von MOD Diensten

Voraussetzungen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung im Hotelbereich
- Mehrjährige Berufserfahrung im Logisbereich von Häusern vergleichbaren Standards
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse, jede weitere Fremdsprache ist von Vorteil
- Sicherheit im Schriftverkehr und EDV-Kenntnisse (MS-Office und Opera)
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- gastorientiertes Denken und eine positive Ausstrahlung
- Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit sowie gute Umgangsformen
- Umfangreiche Kenntnisse im Bereich Mitarbeiterführung
- Hohe Belastbarkeit
- Bereitschaft zur Schichtarbeit im Früh- und Spätdienst

Wir bieten Ihnen:

- Ganzjahresstelle mit 5-Tage-Woche
- Schulungen, Trainings und fachliche Weiterbildungen
- Übertarifliche Bezahlung sowie Sonn- und Feiertagszuschläge
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld nach 1-jähriger Betriebszugehörigkeit
- Kostenfreie Betriebskleidung
- Kostenfreie Mitarbeiterparkplätze
- Mind. 25 Tage Urlaubsanspruch
- Zuschuss zu vermögenswirksamen Leistungen
- Eine jährliche kostenfreie Mitarbeiter-Übernachtung nach Verfügbarkeit

- Eine subventionierte Personalverpflegung in der hauseigenen Mitarbeiter-Kantine (Mitarbeiter-Restaurant ab 2023)
- 50 % Rabatt auf alle F&B Leistungen sowie auf SPA-Treatments (für Mitarbeiter)
- Vergünstigungen in unseren Shops und den Wirtschaftsbetrieben des Kloster Ettal
- Gesundheitsleistungen (Krankenzusatzversicherung nach 2-jähriger Betriebszugehörigkeit)
- Subventioniertes Personalzimmer oder Unterstützung bei der Wohnungssuche
- Familiäres und respektvolles Arbeitsumfeld
- Ettal als beliebte Urlaubsregion mit atemberaubender Bergwelt und Nähe zu Garmisch-Partenkirchen und München
- Ehrung von Geburtstagen und Jubiläen
- Vermittlungsprämie für angeworbene Mitarbeiter nach der Probezeit