



F&B Manager (m/w/d)

Vollzeit, Ingelheim/Kiedrich

Inmitten der Weinregion Rheingau, hoch oben auf dem Bergplateau, eröffnen wir 2024 das WALD.WEIT – Rheingau Hotel & Retreat als Kraftort für Individualisten. Wald trifft auf Weite, modernes Design trifft auf Naturverbundenheit, ein neues Konzept trifft auf geballte Erfahrung: Wir haben eine Vision. Und als Food & Beverage Manager erwecken Sie diese mit uns zum Leben!

Diese Themen gestalten Sie:

- **Strategie und Planung:** Sie entwickeln die eine langfristige Strategie für die F&B-Abteilungen und planen innovative Konzepte und Angebote, um die Gästezufriedenheit zu steigern.
- **Personalmanagement:** In Ihrer Verantwortung liegt die Führung des gesamten F&B-Teams.
- **Budget- und Kostenkontrolle:** Sie erstellen und überwachen das Budget für die F&B-Abteilungen und implementieren Kostenkontrollmaßnahmen.
- **Qualitätskontrolle:** Die Einhaltung hoher Qualitätsstandards bei Speisen, Getränken und Service wird ebenfalls von Ihnen verantwortet.
- **Menüentwicklung:** Sie arbeiten mit den Küchenchefs zusammen, um innovative Speisekarten zu erstellen.
- **Veranstaltungsmanagement:** Ob Bankette, Events oder Konferenzen – Sie entwickeln das Wald.Weit zum Top-Veranstaltungsort der Region!
- **Marketing und Verkaufsförderung:** Hierzu zählen die Entwicklung von Marketingstrategien für die F&B-Abteilungen sowie die Förderung von Catering-Angeboten.
- **Lieferantenmanagement:** Sie pflegen die Beziehungen zu Lieferanten und verhandeln unsere Verträge.
- **Gästebetreuung:** Unsere Gäste sollen ein hervorragendes kulinarisches Erlebnis genießen.
- **Gesundheits- und Sicherheitsstandards:** Sie gewährleisten die Einhaltung in den F&B-Bereichen.



WALD.WEIT

Rheingau Hotel & Retreat

Das bringen Sie mit:

- Ausbildung oder Studium in den Bereichen Hotellerie oder Gastronomie
- mehrjährige Berufserfahrung im F&B-Bereich
- einschlägige Erfahrung als Führungskraft
- verhandlungssichere Deutsch- und Englischkenntnisse; weitere Fremdsprachen sind ein Plus
- Ihre Softskills: Kommunikationsstärke, sehr gutes Zeit- und Stressmanagement, Hands-on-Mentalität, hohe Serviceorientierung

Das bedeutet Wald.Weit für Sie:

- Übertarifliches Gehalt & leistungsbezogene Sonderzahlungen – denn gute Arbeit muss gut bezahlt werden.
- Ein vielfältiges Weiterbildungsangebot mit internen & externen Schulungen – weil Ihre persönliche Entwicklung uns wichtig ist.
- Eine herausragende technische Ausstattung – für uns ist selbstverständlich, dass Sie alles haben, was Sie für Ihren Job brauchen.
- Verpflegung im eigenen Mitarbeiterrestaurant – profitieren Sie von der hauseigenen Spitzengastronomie.
- 30 Tage Urlaub – wer arbeitet, wo andere Urlaub machen, hat den eigenen Urlaub mehr als verdient.
- Workouts, Yoga, Pilates, Sportveranstaltungen – wir legen Wert auf Teambuilding und echte Work-Life-Balance.
- Bei Bedarf Unterstützung bei der Wohnungssuche – als Teil einer starken Holding haben wir exklusiven Zugriff auf die attraktivsten Immobilienangebote der Region.

Ihre Bewerbungsmöglichkeiten:

- Website: Bewerben Sie sich mit einem Klick direkt auf www.wald-weit.com.
E-Mail: Schicken Sie uns Ihren CV gerne an personal@wald-weit.com.
LinkedIn: Alternativ senden Sie uns den Link zu Ihrem LinkedIn-Profil an personal@wald-weit.com.

Sie haben Fragen?

Wenden Sie sich gerne an Katrin Doré: 06132-99550 oder personal@wald-weit.com.

Diese Visualisierung ist eine Darstellung des aktuellen Planungsstands und kann variieren.



WALD.WEIT

Rheingau Hotel & Retreat
Rheinstr. 194 b
55218 Ingelheim am Rhein

Ein Hotel.

Ein Retreat.

Ein Kraftort.