

WIR SUCHEN AB JULI 2026

F&B MANAGER:IN

(M / W / D)

GANZJAHRESSTELLE

Als Food and Beverage Manager:in verantwortest du den reibungslosen Ablauf des gastronomischen Tagesgeschäfts.

Du verbindest Service und Küche, führst die Teams am Küchenpass und stellst eine effiziente Organisation sicher.

Zudem übernimmst du das **Warenmanagement** von der Lagerkontrolle über die Bestellung bis zur Verteilung an die Abteilungen sowie die **Vertragsverhandlungen mit Lieferanten**. Die Einhaltung und Weiterentwicklung von **Hygiene und Qualitätsstandards** gehört ebenso zu deinem Verantwortungsbereich.



BENEFITS

typically Burg

- **LIVE PRETTY:** Von unseren neuen und schönen Mitarbeiterapartments kommst du zu Fuß direkt durch einen Tunnel bei jedem Wetter entspannt zur Arbeit.
- **BON APPETIT:** Gutes Essen ist wichtig für eine gute Stimmung. Und für gute Leistung! Daher gibt es bei uns frisch gekochtes, gutes und gesundes Essen, Mahlzeit!
- **LOOK BEAUTIFUL:** Selbstverständlich bekommst du von uns deine Dienstkleidung gestellt und diese wird auch kostenfrei gereinigt und bei Bedarf ersetzt.
- **MAKE SOME MONEY:** Wir wissen, dass gutes Leben Geld kostet. Daher verdienen unsere Angestellten übertariflich.
- **WE KNOW HOW:** Top-Gäste brauchen Top-Service. In unserer Talente-Schmiede bieten wir die Weitergabe von Erfahrungen und Fachwissen sowie spezielle Weiterbildungen.
- **ENJOY YOUR TIME:** Wir nehmen auch deine Erholung ernst. Daher kannst du kostenfrei den Wellness-Bereich unseres Hotels nach 20 Uhr nutzen und bekommst außerdem Rabatte auf alle Wellnessbehandlungen.
- **WORK OUT YOUR WAY:** 24/7 Gym in unserem neuen Mitarbeiterhaus.
- **IMPRESS YOUR FAMILY:** Die Verwandtschaft ersten Grades unserer Mitarbeiter:innen erhalten je nach Verfügbarkeit niedrige Zimmerpreise.
- **EXPLORE YOUR HOOD:** Auch in der Freizeit können wir dir dank zahlreicher Partnerbetriebe echte Rabatte bieten, z.B. eine vergünstigte Lech Card oder im Winter Sonderpreise für Skiverleih, Skischule und Liftkarten.
- **LET'S ROCK THE BURG:** Unsere Teamparties sind legendär. Zum Saisonauftakt beginnt alles edel-„Drüber“ mit gutem Essen und legendären Drinks für alle. Zum Saisonausklang wird's dann „Drunter“ mit DJ, gemeinsamem Kochen und Cocktailmixen mit allem, was aus der Bar noch weg muss.

SO TICKST DU

- Wirtschaftliches Denken und Handeln ist für dich selbstverständlich
- Du hast eine positive Ausstrahlung und sehr gute Umgangsformen
- Genauigkeit, Kontaktfreudigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit sind integrale Bestandteile deiner Arbeitsweise
- Du bist ein Organisationstalent und zeichnest dich durch eine hohe Servicebereitschaft aus

DEIN ERFAHRUNGSCHATZ

- Du besitzt eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung
- vergleichbare Berufserfahrung in internationalen angesehenen Hotels
- effektive und sichere Kommunikation auf Deutsch und Englisch
- Du hast gute EDV-Kenntnisse (MS-Office)
- Leidenschaft für die gehobene Gastronomie

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNGSSUBERLAGEN:

- Lebenslauf und Lichtbild
- Arbeitszeugnisse

jobs@burghotel-lech.com