



神戸 | 宴会統括マネージャー | ホテル経験必須 | ANAクラウンプラザホテル神戸

神戸随一の眺望を誇る、ランドマークホテルでのお仕事

募集職種

採用企業名

株式会社新神戸ホールディング

求人ID

1458150

業種

ホテル

会社の種類

中小企業 (従業員300名以下) - 外資系企業

外国人の割合

外国人 少数

雇用形態

正社員

勤務地

兵庫県, 神戸市中央区

最寄駅

西神 山手線、 新神戸駅

給与

450万円 ~ 900万円

勤務時間

1ヶ月変形労働制。実働7時間45分。休憩1時間。

休日・休暇

年間休日110日+有休休暇（初年度10日）、リフレッシュ休暇（4日間）

更新日

2024年11月19日 12:00

応募必要条件

職務経験

3年以上

キャリアレベル

中途経験者レベル

英語レベル

基礎会話レベル

日本語レベル

ネイティブ

最終学歴

高等学校卒

現在のビザ

日本での就労許可が必要です

募集要項

大小あわせ最大23部屋、収容人数3,300人の規模を要するホテルの宴会統括マネージャー職です。

宴会場、会議施設に勤務する多数の従業員の管理もお願いします。

◆スタッフ管理

- ・日々の業務の指示、仕事の計画・割り当てを行い、常に適切な人員を確保する。
- ・チームをまとめ、指導や評価を通してチームメンバーの能力を高め、スタッフとして目指すべき業績や成長の目標を設定する。
- ・スタッフがコンプライアンスに従い、期待されるスタンダードに準じた業務を行うよう指導する。
- ・必要に応じて人事関連の対応を提案または実行する。
- ・日々のコミュニケーションや他の部門との調整を通して、チームワークとサービスの質を高める。

◆お客様への対応

- ・宴会場の設備が正常に稼働しているか確認し、清潔に保つ。
- ・宴会場や会議施設を含むすべての飲食施設が清潔に保たれ、予測される業務の規模に応じた適切な在庫があることを確認する。メンテナンスや修理が必要な場合は直ちにエンジニアに連絡する。
- ・品質とお客様満足度の目標を設定し、それを達成する。お客様のご要望や苦情に対応し、十分にご満足いただけるよう努める。
- ・お客様の期待を把握してそれに対応し、ロイヤリティを確立できるよう、お客様の動向を分析する。
- ・お客様の期待に応えられるよう、定期的にお客様とコミュニケーションを取る。

◆財務

- ・ホテルの年間予算の作成や部門目標の設定を支援する。
- ・料飲と人件費を中心とした予算の監視や経費管理を行う。
- ・ケータリング部門と協力し、増収を目標とした販売拡大の機会を探る
- ・お得な価格で素晴らしい食事体験を提供するキャンペーンを推進する。
- ・クレジットカード決済や金銭取引が安全な方法で行われるよう確認する。

◆その他

- ・競合他社の活動や業界の新技术に注意を払う。シェフと共にメニューの設定やコンセプトの検討承認を行う。
- ・食品や飲料品は必ず安全に保管し、こまめに在庫を補充して廃棄を最小限に抑える。
- ・料飲在庫の棚卸しを行い、全ての食品、飲料品、資材、備品の最小／最大在庫量を決定する。
- ・全員で協力する必要のある予想外のことが起きた場合は、臨時の業務にも臨機応変に対応する。

【雇用形態】

正社員
試用期間 3か月

【勤務地】

ANAクラウンプラザホテル神戸
神戸市営地下鉄山手線「新神戸駅」直結

【給与】

想定年収 4,880,000～9,240,000円
ご経験・スキルにより決定します
管理職のため、深夜手当以外の残業手当はつきません。

【勤務時間】

1ヶ月変形労働制。実働7時間45分。休憩1時間。

【休日・休暇】

年間休日110日
リフレッシュ休暇4日・有給休暇 初年度10日

【福利厚生】

- ・全国、全世界のインターコンチネンタル・ホテルズ・グループ内のホテル宿泊の従業員割引制度あり
- ・交通費支給（6ヶ月定期代：上限220,200円）
- ・社会保険（健康保険・厚生年金）
- ・雇用保険
- ・労災保険加入
- ・従業員食堂の利用可
- ・社内外の研修制度あり

スキル・資格

<必要な経験>

- ・ホテルでの同様のご経験がある方
 - ・ホテルマネジメント、料理、または関連分野の学士号、高等教育資格、または同等の資格。
 - ・管理経験を含む、少なくとも4年の関連実務経験。
 - ・現地の言語を話すこと。
 - ・現地の行政機関が定める認定書・許可書を取得すること。
-

