

Sehr geehrte Damen und Herren,  
wir sind auf der Suche nach jungen, dynamischen und motivierten Arbeitskräften in den Bereichen  
Rezeption, Service und Küche.

### **Restaurantfachfrau/-mann**

#### **Welche Aufgaben erwarten Sie bei uns?**

- Aktiver Verkauf mit Liebe zum Detail
- Koordination des Service- sowie Seminarbereichs für einen reibungslosen Ablauf
- Koordination der Arbeitsstation und Ihrer Kollegen
- Ordnungsgemäße Durchführung von Buchungsvorgängen und Abrechnungen
- Gästebetreuung im À-la-carte- und Halbpensionsbereich sowie bei unterschiedlichsten Veranstaltungen mit nationalen und internationalen Gästen
- Optimierung der Umsätze durch Zusatzverkauf
- Weinverkauf und Weinservice
- Ordnungsliebe und Reinigungsarbeiten

#### **Was erwarten wir von Ihnen?**

- Teamfähigkeit und eine Freude am Umgang mit Gästen
- Abgeschlossene Ausbildung sowie einschlägige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Offenheit zur Führung eines Teams mit unterschiedlichen Kulturen und Blick über die Abteilungsgrenze hinaus
- Hohe Einsatzbereitschaft & Durchhaltevermögen
- Herzliches Auftreten & gepflegtes Erscheinungsbild
- Kreativität und Spaß an Innovationen
- Eigeninitiative und Engagement
- Flexibilität sowie eine strukturierte, selbstständige Arbeitsweise

#### **Das bieten wir:**

- Eine Vollzeitstelle in einem familiären Umfeld
- Ein Team, das sich auf Ihre Unterstützung und Ideen freut
- Größte Gin-Bar der Steiermark mit der Hausmarke Yin Gin

**Bezahlung lt. Kollektivvertrag mind. € 1.690,- brutto mit Bereitschaft zur Überzahlung nach  
Qualifikation und Engagement**

### **Rezeptionist/in**

#### **Welche Aufgaben erwarten Sie bei uns?**

- Gästebetreuung vom ersten Kontakt bis zum Nachhausefahren
- Informationen des Hotels und der Umgebung erläutern
- Buchungen, Rechnungserstellungen
- Seminarbetreuung
- Reservierungsmanagement (alle Zielgruppen)
- Claimmanagement

#### **Was erwarten wir von Ihnen?**

- Freude am Umgang mit Menschen, Antizipation
- Ehrlichkeit und Loyalität

- Abgeschlossene Tourismusbildung oder abgeschlossene HGA Lehre
- Ausgezeichnete EDV-Kenntnisse, Kenntnisse mit Hotelprogramm "hotline" von Vorteil
- Hohes Qualitätsbewusstsein, selbständiges Arbeiten und Eigeninitiative
- Zusatzverkauf
- Zuverlässigkeit und Flexibilität sowie gepflegtes Auftreten
- Blick über die Abteilungsgrenze

**Das bieten wir:**

- Eine Vollzeitstelle in einem familiären Umfeld
- Ein Team, das sich auf Ihre Unterstützung und Ideen freut

**Bezahlung lt. Kollektivvertrag mind. € 1.690,- brutto mit Bereitschaft zur Überzahlung nach Qualifikation und Engagement**

**Koch/Köchin**

**Welche Aufgaben erwarten Sie bei uns?**

- Zubereitung diverser Speisen
- Übernahme eines Küchenpostens mit Eigenverantwortung
- Reibungslose Zusammenarbeit mit allen anderen Küchenbereichen
- Sicherstellung und Umsetzung aller hygienischen Vorschriften und HACCP Standards
- Einhaltung der Gastronomiestandards sowie Sicherheitsbestimmungen
- Ihre Mission: Allen Gästen maßgeschneiderte Genusserlebnisse zu bieten!

**Was erwarten wir von Ihnen?**

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Hohes Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsverständnis
- Gutes Gespür, genaue und saubere Arbeitsweise
- Selbstständiges verantwortungsvolles Handeln, ein rasches Auffassungsvermögen und Freude am Kochen und Zubereiten von Speisen

**Das bieten wir:**

- Eine Vollzeitstelle in einem familiären Umfeld
- Ein Team, das sich auf Ihre Unterstützung und Ideen freut

**Bezahlung lt. Kollektivvertrag mind. € 1.690,- brutto mit Bereitschaft zur Überzahlung nach Qualifikation und Engagement**

Mit herzlichen Grüßen von der Laßnitzhöhe,  
Kerstin Höfler

**L I E B**  **Λ N N**  
**H O T E L** \* \* \* \*  
 charmant.urban.natürlich



**Hotel Liebmann GmbH & Co KG**

Liebmannweg 23 . 8301 Laßnitzhöhe

+43 [0] 3133 2322-6 . Fax: DW-7

[office@hotel-liebmann.at](mailto:office@hotel-liebmann.at)

[www.hotel-liebmann.at](http://www.hotel-liebmann.at)

[Hotel](#) | [Angebote](#) | [Seminare](#) | [Kontakt](#) | [Newsletter](#)