

Herzlich Willkommen bei Feinbeisser Event & Catering Hamburg

Zum nächstmöglichen Termin suchen wir einen engagierten

Catering Manager / Veranstaltungskaufmann (m/w/d)

im Premium Catering für unser wachsendes Team in Hamburg

Wir sind ein seit 19 Jahren bestens etabliertes Event & Catering Unternehmen in Hamburg. Unser anspruchsvoller Kundenstamm - internationale Unternehmen, Kanzleien und auch Privatkunden - vertraut auf unsere Qualität.

Corona haben wir mit Stärke überstanden, jetzt expandieren wir und erweitern unseren Leistungsbereich.

Wir suchen einen Catering Manager/Veranstaltungskaufmann, der nicht nur ein Organisationstalent ist und sein Fach beherrscht, sondern auch Innovationsgeist und die Bereitschaft besitzt, auch außerhalb des Gewöhnlichen zu denken und zu handeln.

Ihre Aufgaben

Sie sind die Schaltzentrale bei allen Veranstaltungen. Sie planen, organisieren und führen Veranstaltungen unterschiedlichster Art und Größe durch. Dabei sind Sie die erste Anlaufstelle und Koordinator für Kunden, Lieferanten, Dienstleister und interne Abteilungen. In einer Zeit der Expansion und des Wachstums sind wir auf der Suche nach jemandem, der bereit ist, die Ärmel hochzukrempeln und bei Bedarf auch bei anderen Aufgaben beherzt zupackt.

Ihre Qualifikationen

- Abgeschlossene Ausbildung zum Veranstaltungskaufmann oder Hotelkaufmann oder Restaurantkaufmann (m/w/d) mit BankettErfahrung in der gehobenen Gastronomie.
- Eine Weiterbildung zum F&B Manager (m/w/d) oder vergleichbar wäre gut, ist aber kein Muss.
- Alternativ Ausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie (m/w/d) mit Erfahrung im Premium Catering oder vergleichbar.
- Fundierte Erfahrung in der Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen verschiedenster Art und Größe
- Fundierte Erfahrung in der Erstellung entsprechender Angebote und Budgets sowie Verhandlung von Verträgen
- Sie haben ein Händchen fürs Ressourcenmanagement und können Serviceteams professionell koordinieren und anleiten.
- Ihre strukturierte Arbeitsweise, lässt Sie auch während einer Veranstaltung nie den Überblick verlieren.
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, gute Englischkenntnisse
- Sicherer Umgang mit Microsoft Office
- PKW-Fahrerlaubnis Klasse B

Ihre Extra-Skills

- Sie kennen die Grundprinzipien der Menüplanung und wissen u.a. auch, welche Weine und Drinks zu welchen Speisen passen.
- Sie haben Erfahrung in der Eindeckung von mehrgängigen Menüs, auch wenn's mal aufwendig wird.
- Und natürlich sind Sie ein echter Teamplayer, der gerne mit anpackt, wenn die Situation es erfordert.

Was Sie erwarten können?

- Einen sicheren und krisenfesten Arbeitsplatz in einem etablierten Unternehmen.
 - Einen unbefristeten Arbeitsvertrag, der Ihnen langfristige Perspektiven bietet.
 - Ein echtes Team, mit dem Sie kreative Ideen umsetzen und erfolgreich Veranstaltungen gestalten können.
 - Ein attraktives Gehalt weit über Tarif, das Ihre Leistung und Erfahrung angemessen honoriert.
 - HVV-Profiticket, um eine bequeme und umweltfreundliche Anreise zu ermöglichen.
 - Dienstfahrrad nach Ihren Wünschen zu besonders günstigen Konditionen als eine sportliche Alternative zum täglichen Pendeln.
-
- Für geschäftliche Fahrten wird Ihnen ein PKW aus dem Firmenfuhrpark zur Verfügung gestellt.
 - Notebook, um flexibel arbeiten zu können
 - Apple iPhone, auch zur privaten Nutzung
 - Auf Wunsch betriebliche Altersvorsorge
 - Zusätzliche betriebliche Unfallversicherung, als zusätzliches Sicherheitsnetz
 - Eine geplante und begleitete Einarbeitung
 - Individuelle Weiterentwicklungsmöglichkeiten
 - Tägliches ausgewogenes und gesundes Mittagessen
 - Arbeitszeit überwiegend wochentags, von Montag bis Freitag, im Zeitrahmen von 09:00 bis 18:00 Uhr. Gleitzeit ist möglich, um eine gute Work-Life-Balance zu gewährleisten.

Interessiert? Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf: [**jobs@feinbeisser.de**](mailto:jobs@feinbeisser.de)

Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung streng vertraulich behandelt.