

HOTEL  
**TOPAZZ  
LAMEE**

Die Lenikus Hotel- und Gastronomiebetriebs GmbH betreibt das im Herzen von Wien gelegene Boutique Design Hotel **TOPAZZ LAMEE** sowie die zugehörige **LAMÉE ROOFTOP** und die neue **LAMÉE MINIBAR**.

Das **TOPAZZ**, im April 2012 eröffnet und mit zahlreichen Designpreisen ausgezeichnet, verfügt über 32 Zimmer, einen Veranstaltungsraum für 40 Personen sowie einen Salon. Besonderes Augenmerk wurde auf die Auswahl der im Zimmer verarbeiteten auserlesenen Materialien gelegt, wie dunkle Parkettböden, helles Marmor im Badezimmer, großflächige Holzvertäfelung und üppige Vorhänge und Stoffe.

Das **LAMEE**, im Dezember 2012 eröffnet, verfügt über 23 Zimmer, 9 Suiten, teilweise mit Vollverglasung oder privater Terrasse, und eine traumhafte Dachterrasse mit Blick über ganz Wien. Die Zimmer im Stil der 30er Jahre, mit hochwertiger Makassar Holztafelung, dunklen Teppichböden, Qualitäts-Bettensystem und Marmor-Bädern mit Dusche und Badewanne, lassen ihre Gäste niveauvoll in vergangene Zeiten eintauchen.

Wir suchen **ab sofort oder nach Vereinbarung** begeisterte, herzliche und kommunikative Unterstützung für unser F&B Team in Vollzeit oder Teilzeit!

**SERVICE MITARBEITER\*IN (M/W/D)**  
**VOLLZEIT | TEILZEIT**

So ergänzt du unser Team:

- Dein Beruf ist deine Berufung – Gäste zu betreuen ist deine wahre Leidenschaft! Du besitzt Humor und eine positive, herzliche Art
- Dein ausgeglichenes Temperament hilft dir, auch dann den Überblick zu bewahren, wenn's turbulent wird
- Du verfügst über Kommunikationsstärke, Geduld und interkulturelle Kompetenzen: Unser Team ist bunt, durchgemischt und wir lieben genau das.
- Du überzeugst mit Einsatzbereitschaft, Flexibilität und „Hands on“ Mentalität
- Tägliche Abwechslung und neue Herausforderungen spornen dich an, immer besser zu werden
- Lösungsorientiertes Denken und Handeln sind selbstverständlich für dich
- Teamgeist, Selbstständigkeit und Eigeninitiative zählen zu deinen Stärken
- Du sprichst Deutsch und Englisch fließend in Wort und Schrift (weitere Fremdsprachenkenntnisse sind definitiv von Vorteil)

So machst du die Gästelerfahrung zu etwas Besonderem:

- Du hast Freude an einem vielseitigen Arbeitsbereich, teilweise "unter freiem Himmel", aber gelegentlich auch beim Frühstück oder im Meeting Bereich
- Du liebst es, Gäste zu empfangen, zu betreuen und ihnen unser kulinarisches Erlebnis näher zu bringen.
- Du behältst stets den Überblick über deine Station und die Wünsche der Gäste. Auch über deine Station hinaus bist du stets hilfsbereit
- Du bist ein geborener Kommunikator und verstehst es die Gäste mit deiner professionellen und fröhlichen Art zu verzaubern
- Qualitätsstandards sind für dich mehr als Worte – du trägst dazu bei, dass wir unser Qualitätsversprechen an unsere Gäste in die tägliche Tat umsetzen

HOTEL  
**TOPAZZ  
LAMEE**

- Dir ist offene und direkte Kommunikation mit deinen Kollegen wichtig. Auch außerhalb deines Teams hast du einen guten Zugang zu deinen Kollegen
- Du hast eine Ausbildung im Bereich Gastronomie oder mindestens 3 Jahre Branchenerfahrung
- das Thema Lifestyle fasziniert dich und du hast die neusten F&B Ideen und Trends stets im Blick

Was bieten wir dir?

- 10% über Kollektiv, aufgeteilt auf eine fixe monatliche Überzahlung und einen leistungsbezogenen Bonus
- Flexible Arbeitszeiten: Vorstellungen, wie das Leben ablaufen soll oder auch die persönliche und familiäre Situation sind nicht für jeden gleich und das ist gut so. Lass uns über deine Bedürfnisse reden, um das passende Arbeitsmodell für dich zu finden.
- Save the Planet: Wir übernehmen dein Jobticket, je nach Wohnort auch für Niederösterreich oder Burgenland
- Team-Events um den Team-Geist zu stärken
- In-House Experience, Friends & Family Konditionen für unsere Hotels und weitere Goodies erwarten dich als Teil der Lenikus Familie
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Je nach Qualifikation gilt für diese Position der KV-Mindestlohn, Überzahlung nach Vereinbarung möglich, zuzüglich der oben angeführten Benefits.

Kontakt

Fühlst du dich angesprochen? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung in **PDF Format** an [team@lenikushotels.com](mailto:team@lenikushotels.com).