

UNSERE PHILOSOPHIE

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

genau wie die Gäste seid auch Ihr nicht einfach eine Nummer. Genauer gesagt: Ihr seid das Herz des Hotels! Ihr sorgt dafür, dass sich die Gäste wohl fühlen. Dass sie sich entspannen, einen erholsamen Urlaub erleben und immer einen freundlichen und kompetenten Ansprechpartner haben. Dieser hohe Anspruch an Qualitäts- und Servicestandards ist uns wichtig.

Ebenso wichtig ist uns unser Team. Denn ein Team zu sein bedeutet für uns, sich mit gegenseitigem Respekt und großer Wertschätzung zu begegnen sowie offen und tolerant miteinander umzugehen.

Wir lieben unseren Betrieb und unsere Arbeit. Deshalb wünschen wir uns Mitarbeiter, die Freude an der Hotellerie haben und bereit sind, loyal und mit viel Freude unser Hotel zu einem lebendigen Haus mit Wohlgefühlcharakter zu machen.

In diesem Sinne: Geben wir gemeinsam unser Bestes.

Eure Daniela Meyer



IHR SEID SPITZE!

94 % Weiterempfehlungsquote bei unseren Gästen – das macht uns doppelt stolz.

Denn wir sind davon überzeugt: Wenn Ihr Euch wohl und geschätzt fühlt, spiegelt sich das in Eurer Arbeit und dem Umgang mit den Gästen wider.

Du kennst jemanden, der gut zu uns passt?

Stellen wir Deine Empfehlung ein, erhältst Du nach Beendigung der Probezeit einen Bonus von 100 €.

Welche Stellen aktuell bei uns zu besetzen sind, erfährst Du auf unserer Website unter **www.eimberg.de/hotel/karriere**.

Gerne nehmen wir auch Initiativbewerbungen entgegen.

Gerne per E-Mail an Daniela Meyer
d.meyer@eimberg.de
Telefonisch geht natürlich auch.



SPORTHOTEL
ZUM HOHEN EIMBERG KG Arnold Meyer

Zum Hohen Eimberg 3a, 34508 Willingen / Upland

Telefon +49 5632 409-0, Fax +49 5632 409-333

info@eimberg.de
www.eimberg.de

SPORTHOTEL****
ZUM HOHEN EIMBERG



KARRIERE IM EIMBERG

DAS TUN WIR FÜR DICH

ECHTE VORTEILE FÜR DICH

Wir schätzen unsere Mitarbeiter genau so sehr wie unsere Gäste und möchten deshalb, dass Du Dich bei uns wohl fühlst. Folgende Benefits erwarten deshalb alle Azubis und Fachkräfte:

- Überdurchschnittlich gute Bezahlung
- regelmäßige Lohnanpassungen
- Weihnachts- und Urlaubsgeld
- Unbefristete Arbeitsverträge
- Modernes Arbeitsumfeld
- Gemütlicher Mitarbeiteraum
- Betriebliche Altersvorsorge (Allianz)
- Jobrad (Bike-Leasing)
- Firmenwagen-E-Auto (Leasing)
- Regelmäßige Betriebsausflüge
- Weihnachtsfeier
- Nutzung unseres Fitnessraumes, Schwimmbad und Wellnesslandschaft unter der Woche
- 1 x im Quartal 60 Minuten kostenfreie Anwendung in unserem Spa

ANPASSUNG DER URLAUBSTAGE

- Im 1. Jahr der Betriebszugehörigkeit: 25 Tage
- Ab dem 3. Jahr: 27 Tage
- Ab dem 4. Jahr: 28 Tage
- Ab dem 6. Jahr: 30 Tage

WORK-LIFE-BALANCE UND GESUNDHEIT

- Stempeluhr für eine gerechte Aufzeichnung von Überstunden (Freizeitausgleich oder Bezahlung möglich)
- So weit wie abteilungsbezogen möglich flexible Arbeitszeiten, Berücksichtigung von Freiwünschen per Dienstplanprogramm (E2N)
- Gesundheitsangebote über die KKH (unsere Betriebskrankenkasse) wie z. B. Einzelcoachings bei Rückenbeschwerden
- Verbesserungsvorschläge werden bei der Umsetzung belohnt



AUFSTIEGS-CHANCEN

Begeistert dabei? Das fördern wir gern. Nach Absprache und individueller Vereinbarung unterstützen wir folgende Weiter- und Aufstiegsbildungen:

- Hotelbetriebswirt
- Küchenmeister
- F&B Manager
- Ausbilderschein

Als Azubi in unserem Haus besteht bei entsprechend guten Leistungen am Ende der Ausbildung die Chance auf eine Übernahme und obige Weiterbildungen.

INTERNE SCHULUNGEN

Wir legen viel Wert darauf, regelmäßig Schulungen durchzuführen. Zusätzlich zu unseren internen Kompetenzen holen wir uns dafür auch regelmäßig externe Profis ins Haus.

Beispiele unserer Schulungen:

- Tagungsveranstalter gewinnen durch professionelles Telefonmarketing
- Entwicklung von kreativen Aperitifs und Home Made Lemonade
- Umsatz steigern durch kommunikativen Verkauf
- Servicequalität im Restaurant
- Gerne schicken wir dich zu ausgewählten Themen auch zu externen Schulungen

