



## 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

### Job Information

**Hiring Company**

Shin-Kobe Holding K.K.

**Job ID**

1458150

**Industry**

Hotel

**Company Type**

Small/Medium Company (300 employees or less) - International Company

**Non-Japanese Ratio**

Majority Japanese

**Job Type**

Permanent Full-time

**Location**

Hyogo Prefecture, Kobe-shi Chuo-ku

**Train Description**

Seishin Yamate Line, Shin Kobe Station

**Salary**

4.5 million yen ~ 9 million yen

**Work Hours**

1ヶ月変形労働制。実働7時間45分。休憩1時間。

**Holidays**

年間休日111日＋有休休暇（初年度10日）、リフレッシュ休暇（4日間）

**Refreshed**

December 2nd, 2025 08:00

### General Requirements

**Minimum Experience Level**

Over 3 years

**Career Level**

Mid Career

**Minimum English Level**

Basic

**Minimum Japanese Level**

Native

**Minimum Education Level**

High-School

**Visa Status**

Permission to work in Japan required

### Job Description

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が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

---

## Required Skills

### <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。
-

