

Quảng Nam, ngày 17 tháng 4 năm 2025

THÔNG BÁO TUYỂN DỤNG

Công ty TNHH Phát triển Nam Hội An, mã số doanh nghiệp 4000789705, là doanh nghiệp có vốn đầu tư nước ngoài, địa chỉ: Thôn Tây Sơn Tây, Xã Duy Hải, Huyện Duy Xuyên, Tỉnh Quảng Nam

Điện thoại: 0235 858 7777 Website: hoiana.com

Lĩnh vực kinh doanh có nhu cầu sử dụng lao động nước ngoài: Nhà hàng khách sạn, Khu vui chơi giải trí có thưởng.

Để đáp ứng nhu cầu hoạt động kinh doanh, Công ty TNHH Phát triển Nam Hội An thông báo tuyển dụng nhân sự như sau:

1. Vị trí công việc 1

: Lao động kỹ thuật

- Chức danh công việc

: Phó bộ phận, khối Phát triển Kinh doanh - Khu vui chơi giải trí có thưởng

- Số lượng

: 01 người

- Địa điểm làm việc

: Công ty TNHH Phát triển Nam Hội An, thôn Tây Sơn Tây, xã Duy Hải, huyện Duy Xuyên, tỉnh Quảng Nam, Việt Nam

- Thời gian làm việc : Bắt đầu làm việc từ ngày 05/05/2025 (dự kiến), làm việc từ thứ 2 đến thứ 6 hàng tuần, theo giờ hành chính (8h/ngày) theo quy định tại Nội quy công ty.

- Mức lương

: 70 triệu đồng/tháng (dự kiến)

- Mô tả công việc:

Xây dựng và triển khai chiến lược phát triển kinh doanh:

- + Tham gia xây dựng chiến lược phát triển thị trường, nghiên cứu và phân tích đối thủ, khách hàng tiềm năng trong ngành vui chơi giải trí có thưởng.
- + Hỗ trợ trưởng bộ phận, thuộc khối Phát triển Kinh doanh - Khu vui chơi giải trí có thưởng trong việc lên kế hoạch, triển khai các chương trình kinh doanh, truyền thông nhằm thu hút khách hàng và tăng trưởng doanh thu.

Phát triển đối tác, khách hàng:

- + Tìm kiếm và phát triển các mối quan hệ đối tác mới trong và ngoài ngành để mở rộng cơ hội hợp tác.
- + Xử lý các vấn đề phát sinh trong quá trình hợp tác với đối tác và khách hàng, đảm bảo sự hài lòng và tạo cơ hội hợp tác lâu dài.

Quản lý công việc của bộ phận:

- + Phối hợp chặt chẽ với các bộ phận liên quan để đảm bảo tiến độ và chất lượng công việc.
- + Đảm bảo các hoạt động của bộ phận tuân thủ quy trình, chính sách công ty và các quy định pháp luật liên quan đến kinh doanh khu vui chơi giải trí có thưởng.



✓

nh

Quản lý tài chính và báo cáo:

- + Hỗ trợ trong việc quản lý ngân sách và chi phí của bộ phận.
- + Báo cáo định kỳ về hiệu quả kinh doanh, doanh thu, chi phí và các chỉ số quan trọng khác cho trưởng bộ phận.
- + Đề xuất các giải pháp tối ưu hóa chi phí và tăng trưởng doanh thu.

Phát triển các chương trình khuyến mãi, sự kiện:

- + Đề xuất và triển khai các chương trình khuyến mãi, sự kiện đặc biệt nhằm thu hút khách hàng, tăng trưởng lượng khách đến khu vui chơi.

Các nhiệm vụ khác:

- + Luôn cập nhật kiến thức mới về xu hướng phát triển mới nhất của ngành, xu hướng thị trường hiện tại.
- + Tham gia vào quá trình xây dựng và hoàn thiện quy trình vận hành chuẩn của bộ phận.
- + Đào tạo và phát triển đội ngũ kế thừa
- + Tham gia vào quá trình tuyển dụng của bộ phận.
- + Các nhiệm vụ khác theo phân công của quản lý trực tiếp & Ban lãnh đạo.

- Yêu cầu trình độ: Không yêu cầu

- Yêu cầu về kinh nghiệm: Có ít nhất 5 năm kinh nghiệm về mảng dịch vụ khách hàng ưu tiên/phát triển kinh doanh tại các tập đoàn/công ty hoạt động trò chơi giải trí có thưởng. Trong đó đã từng đảm nhận chức vụ từ quản lý trở lên.

- Yêu cầu khác:

- + Kỹ năng ngoại ngữ (Tiếng Anh, Tiếng Thái) lưu loát là điều kiện bắt buộc khi làm việc trực tiếp với khách hàng, quản lý trực tiếp, Ban lãnh đạo, nội bộ Công ty.
- + Tư duy chiến lược, sáng tạo và chủ động trong công việc.
- + Kỹ năng phân tích, nghiên cứu thị trường và lập kế hoạch chiến lược.
- + Chịu áp lực công việc cao, có khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm hiệu quả.
- + Có trách nhiệm, nhiệt huyết và đam mê với ngành nghề.
- + Kỹ năng lãnh đạo, quản lý đội nhóm và giải quyết vấn đề.
- + Kỹ năng thuyết phục và giải quyết phàn nàn tốt.

2. Vị trí công việc 2 : Chuyên gia

- Chức danh công việc : **Quản lý, khối Phát triển Kinh doanh - Khu vui chơi giải trí có thưởng**

- Số lượng : 01 người

- Địa điểm làm việc : Công ty TNHH Phát triển Nam Hội An, thôn Tây Sơn Tây, xã Duy Hải, huyện Duy Xuyên, tỉnh Quảng Nam, Việt Nam

- Thời gian làm việc : Bắt đầu làm việc từ ngày 20/05/2025 (dự kiến), làm việc từ thứ 2 đến thứ 6 hàng tuần, theo giờ hành chính (8h/ngày) theo quy định tại Nội quy công ty.

- Mức lương : 60 triệu đồng/tháng (dự kiến)

- Mô tả công việc:

Hỗ trợ triển khai chiến lược phát triển kinh doanh:

- + Thực hiện các chiến lược, kế hoạch phát triển kinh doanh được cấp trên chỉ đạo.
- + Hỗ trợ trong việc nghiên cứu thị trường và phân tích các cơ hội kinh doanh mới.

Quản lý và chăm sóc khách hàng:

- + Duy trì và phát triển mối quan hệ với khách hàng hiện tại.
- + Giải quyết các vấn đề phát sinh của khách hàng trong phạm vi công việc được giao.
- + Đảm bảo các yêu cầu của khách hàng được xử lý kịp thời và hiệu quả.

Xúc tiến và quảng bá dịch vụ:

- + Tham gia tổ chức các hoạt động quảng bá, khuyến mãi, sự kiện nhằm thu hút khách hàng đến khu vui chơi giải trí.
- + Hỗ trợ bộ phận truyền thông trong việc lên ý tưởng và thực hiện các chiến dịch quảng cáo.

Quản lý công việc khối Phát triển Kinh doanh - Khu vui chơi giải trí có thưởng:

- + Giám sát và đảm bảo các công việc trong bộ phận được thực hiện đúng tiến độ và chất lượng.
- + Quản lý hiệu suất của nhân viên

Báo cáo và cập nhật tình hình công việc:

- + Báo cáo kết quả công việc cho quản lý trực tiếp.
- + Cung cấp các thông tin, dữ liệu liên quan đến hiệu quả công việc và tình hình khách hàng.

Hỗ trợ các hoạt động quản lý tài chính:

- + Theo dõi các hoạt động chi tiêu trong bộ phận, đảm bảo tuân thủ ngân sách được giao.
- + Hỗ trợ trong việc đánh giá chi phí và đề xuất giải pháp tiết kiệm chi phí.
 - Yêu cầu trình độ: Tốt nghiệp đại học trở lên
 - Yêu cầu về kinh nghiệm: Có ít nhất 3 năm kinh nghiệm về mảng khách hàng ưu tiên/kinh doanh tiếp thị quốc tế tại các tập đoàn/công ty hoạt động trò chơi giải trí có thưởng. Trong đó đã từng đảm nhận chức vụ từ quản lý trở lên.
 - Yêu cầu khác:
 - + Kỹ năng ngoại ngữ (Tiếng Anh, Tiếng Trung) lưu loát là điều kiện bắt buộc khi làm việc trực tiếp với khách hàng, quản lý trực tiếp, Ban lãnh đạo, nội bộ Công ty.
 - + Kỹ năng giao tiếp và chăm sóc khách hàng tốt.
 - + Kỹ năng làm việc nhóm và xử lý tình huống nhanh chóng, hiệu quả.
 - + Chủ động, nhiệt huyết và có tinh thần trách nhiệm cao.
 - + Có khả năng làm việc dưới áp lực và đạt được kết quả tốt.
 - + Kỹ năng đàm phán hiệu quả trong các tình huống hợp tác hoặc giải quyết tranh chấp.
 - + Sáng tạo trong việc tìm kiếm giải pháp phát triển kinh doanh, cải thiện dịch vụ và tạo ra giá trị gia tăng cho khách hàng.
 - + Kỹ năng thuyết phục và giải quyết phàn nàn tốt.

3. Vị trí công việc 3 : Lao động kỹ thuật

- Chức danh công việc : Trưởng bộ phận Kinh doanh Khu nghỉ dưỡng

- Số lượng : 01 người

- Địa điểm làm việc : Công ty TNHH Phát triển Nam Hội An, thôn Tây Sơn Tây, xã Duy Hải, huyện Duy Xuyên, tỉnh Quảng Nam, Việt Nam

- Thời gian làm việc : Bắt đầu làm việc từ ngày 21/06/2025 (dự kiến), làm việc từ thứ 2 đến thứ 6 hàng tuần, theo giờ hành chính (8h/ngày) theo quy định tại Nội quy công ty.

- Mức lương : 80 triệu đồng/tháng (dự kiến)

- Mô tả công việc:

Xây dựng chiến lược kinh doanh:

- + Phát triển kế hoạch kinh doanh dài hạn và ngắn hạn để đạt được mục tiêu doanh thu và lợi nhuận.
- + Lập kế hoạch, chiến lược phát triển thương hiệu, nâng cao giá trị khu nghỉ dưỡng.
- + Phân tích các xu hướng thị trường, nhu cầu khách hàng và các yếu tố tác động đến ngành từ đó điều chỉnh chiến lược kinh doanh phù hợp.
- + Xây dựng các kế hoạch ứng phó với rủi ro, đảm bảo tính ổn định trong hoạt động kinh doanh.

Quản lý và điều phối hoạt động kinh doanh:

- + Giám sát và đánh giá hiệu quả các hoạt động kinh doanh.
- + Phối hợp với các bộ phận liên quan để đảm bảo các chiến lược kinh doanh được triển khai hiệu quả.

Phát triển và duy trì mối quan hệ với khách hàng và đối tác:

- + Tìm kiếm và thiết lập mối quan hệ kinh doanh với các đối tác, khách hàng tiềm năng, các tổ chức lớn và các nhà đầu tư.
- + Quản lý và mở rộng mạng lưới khách hàng, tạo ra các chương trình khuyến mãi và gói dịch vụ đặc biệt để thu hút khách hàng.
- + Giải quyết các vấn đề liên quan đến khách hàng và đảm bảo trải nghiệm tốt nhất cho khách hàng.

Quản lý đội ngũ nhân viên:

- + Lãnh đạo và phát triển đội ngũ nhân viên kinh doanh, tuyển dụng, đào tạo và đánh giá hiệu quả công việc của nhân viên.
- + Đảm bảo môi trường làm việc tích cực, khuyến khích sáng tạo và làm việc nhóm trong bộ phận.

Phân tích và báo cáo:

- + Theo dõi và phân tích kết quả kinh doanh, lập báo cáo định kỳ về doanh thu, chi phí, lợi nhuận, và các chỉ số kinh doanh khác.
- + Đề xuất các biện pháp cải tiến hiệu quả kinh doanh dựa trên các báo cáo và phân tích.
- + Các nhiệm vụ khác theo phân công của quản lý trực tiếp & Ban lãnh đạo.

- Yêu cầu trình độ: Không yêu cầu

- Yêu cầu về kinh nghiệm: Có ít nhất 5 năm kinh nghiệm quản lý mảng tiếp thị/kinh doanh tại các tập đoàn/công ty hoạt động kinh doanh khu nghỉ dưỡng phức hợp kết hợp giữa khách sạn, mua sắm, và ẩm thực. Trong đó có đã từng đảm nhận chức vụ từ quản lý cấp cao trở lên.

- Yêu cầu khác:

- + Kỹ năng ngoại ngữ (Tiếng Anh) lưu loát là điều kiện bắt buộc khi làm việc trực tiếp với khách hàng, quản lý trực tiếp, Ban lãnh đạo, nội bộ Công ty.
- + Kỹ năng xây dựng và triển khai chiến lược kinh doanh hiệu quả.
- + Kỹ năng lãnh đạo, đào tạo và quản lý đội nhóm.
- + Kỹ năng thương lượng, thuyết trình và giao tiếp tốt.
- + Tư duy chiến lược, định hướng kết quả.
- + Linh hoạt, sáng tạo và có khả năng làm việc dưới áp lực cao.
- + Sẵn sàng công tác xa hoặc di chuyển thường xuyên khi cần.

4. Vị trí công việc 4

: Lao động kỹ thuật

- Chức danh công việc

: Trưởng bộ phận Ẩm thực

- Số lượng : 01 người
- Địa điểm làm việc : Công ty TNHH Phát triển Nam Hội An, thôn Tây Sơn Tây, xã Duy Hải, huyện Duy Xuyên, tỉnh Quảng Nam, Việt Nam
- Thời gian làm việc : Bắt đầu làm việc từ ngày 30/05/2025 (dự kiến), làm việc từ thứ 2 đến thứ 6 hàng tuần, theo giờ hành chính (8h/ngày) theo quy định tại Nội quy công ty.
- Mức lương : 70 triệu đồng/tháng (dự kiến)
- Mô tả công việc:

Lãnh đạo chiến lược bộ phận Bếp:

- + Định hình phong cách món ăn và tiêu chuẩn ẩm thực đặc trưng, tạo dấu ấn riêng biệt.
- + Tham gia hoạch định kế hoạch kinh doanh và chiến lược dịch vụ ẩm thực cùng Ban lãnh đạo.

Quản lý chất lượng thực phẩm và trải nghiệm ẩm thực:

- + Chịu trách nhiệm cuối cùng về hương vị, chất lượng, cách trình bày và độ đồng nhất của món ăn tại tất cả các nhà hàng thuộc khối khách sạn.
- + Đảm bảo mọi món ăn được chế biến đúng quy chuẩn, đúng định lượng và hợp vệ sinh an toàn thực phẩm.
- + Thường xuyên đánh giá thực đơn, nguyên liệu và phản hồi khách hàng để điều chỉnh hoạt động vận hành cũng như đưa ra các giải pháp cải tiến.

Điều hành vận hành bếp hàng ngày:

- + Đảm bảo mọi khu vực bếp đều tuân thủ đầy đủ quy định vệ sinh an toàn thực phẩm.
- + Phối hợp chặt chẽ với bộ phận nhà hàng trong hoạt động vận hành cũng như lên thực đơn theo các yêu cầu đặc biệt của khách để mang tới trải nghiệm ẩm thực tốt nhất.

Kiểm soát tài chính và hiệu quả chi phí:

- + Quản lý chặt chẽ chi phí hoạt động, tiêu chuẩn định lượng và kiểm kê nguyên liệu.
- + Làm việc trực tiếp với bộ phận mua hàng để kiểm soát chất lượng và tối ưu giá thành.
- + Đề xuất biện pháp cải thiện lợi nhuận thông qua định giá món ăn, cải tiến quy trình hoặc sáng tạo thực đơn.

Sáng tạo và phát triển thực đơn:

- + Chủ động cập nhật xu hướng ẩm thực trong nước và quốc tế để làm mới thực đơn theo thị hiếu khách hàng.
- + Thiết kế món ăn mới theo mùa vụ hoặc yêu cầu đặc biệt từ khách hàng, đối tác.
- + Kết hợp yếu tố truyền thống và hiện đại để tạo nên dấu ấn riêng biệt cho thương hiệu.

Quản trị nhân sự – xây dựng đội ngũ bếp chuyên nghiệp:

- + Tuyển chọn, đào tạo và phát triển đội ngũ bếp có kỹ năng chuyên môn cao, tinh thần hợp tác tốt và đam mê nghề nghiệp.
- + Tạo dựng văn hóa bếp chuyên nghiệp, có kỷ luật và sẵn sàng phục vụ.
- + Các nhiệm vụ khác theo phân công của quản lý trực tiếp & Ban lãnh đạo.

- Yêu cầu trình độ: Không yêu cầu

- Yêu cầu về kinh nghiệm: Có ít nhất 5 năm kinh nghiệm là Bếp trưởng điều hành/Bếp phó điều hành tại các tập đoàn/công ty hoạt động kinh doanh trong ngành khách sạn. Trong đó có ít nhất 3 năm đảm nhận chức vụ Bếp trưởng điều hành trở lên.

- Yêu cầu khác:

- + Kỹ năng ngoại ngữ (Tiếng Anh, Tiếng Ý) lưu loát là điều kiện bắt buộc khi làm việc trực tiếp với khách hàng, quản lý trực tiếp, Ban lãnh đạo, nội bộ Công ty.
- + Am hiểu sâu sắc về kỹ thuật nấu ăn, kết hợp nguyên liệu và quản lý vận hành bếp theo chuẩn quốc tế.
- + Kỹ năng phân tích chi phí, kiểm soát ngân sách, xây dựng thực đơn hiệu quả.
- + Nắm vững các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm trong nước và quốc tế (HACCP, ISO, quy định y tế địa phương).
- + Hiểu biết về xây dựng thực đơn, tính chi phí, quản lý ngân sách, định lượng nguyên liệu, kiểm kê và kiểm soát hao hụt.
- + Có gu thẩm mỹ ẩm thực tốt và khả năng cập nhật xu hướng ẩm thực mới.

5. Vị trí công việc 5 : Chuyên gia

- Chức danh công việc : Quản lý tiền sảnh

- Số lượng : 01 người

- Địa điểm làm việc : Công ty TNHH Phát triển Nam Hội An, thôn Tây Sơn Tây, xã Duy Hải, huyện Duy Xuyên, tỉnh Quảng Nam, Việt Nam

- Thời gian làm việc : Bắt đầu làm việc từ ngày 20/05/2025 (dự kiến), làm việc từ thứ 2 đến thứ 6 hàng tuần, theo giờ hành chính (8h/ngày) theo quy định tại Nội quy công ty.

- Mức lương : 70 triệu đồng/tháng (dự kiến)

- Mô tả công việc:

Lãnh đạo tổng thể trải nghiệm tiền sảnh:

- + Kiến tạo môi trường đón tiếp khách hàng chuyên nghiệp, tinh tế, phản ánh đẳng cấp 5 sao từ bước chào đón đến khi tiễn khách.
- + Xây dựng và duy trì chuẩn mực phục vụ cá nhân hóa cho từng phân khúc khách, đặc biệt là khách hàng tiềm năng.

Quản trị dịch vụ khách hàng toàn diện:

- + Trực tiếp xử lý các tình huống phát sinh với khách hàng một cách chuyên nghiệp.
- + Chủ động theo dõi phản hồi của khách để cải tiến dịch vụ và nâng cao chỉ số hài lòng khách hàng.
- + Phối hợp đa bộ phận để đảm bảo trải nghiệm liền mạch trong suốt hành trình lưu trú.

Phát triển và quản trị đội ngũ nhân sự tuyển đầu:

- + Tuyển dụng, huấn luyện và phát triển một đội ngũ tiền sảnh chuyên nghiệp, lịch thiệp, có năng lực xử lý tình huống độc lập.
- + Thiết lập văn hóa phục vụ “đặt khách hàng làm trung tâm” trong toàn bộ bộ phận.
- + Thiết kế các chương trình đào tạo định kỳ.

Kiểm soát hiệu quả vận hành và doanh thu:

- + Theo dõi công suất phòng, hỗ trợ tối đa hóa doanh thu qua các kỹ thuật upsell, cross-sell.
- + Phối hợp với bộ phận đặt phòng và bộ phận kinh doanh để nắm bắt trước các biến động về khách để chuẩn bị nguồn lực hợp lý.
- + Đảm bảo chi phí vận hành hợp lý, phân ca hiệu quả, tránh dư thừa hoặc thiếu hụt nhân lực trong giờ cao điểm.

Quản lý hệ thống và báo cáo cấp quản lý:

- + Vận hành hệ thống phần mềm quản lý khách sạn, đảm bảo dữ liệu khách luôn được cập nhật và bảo mật.

- + Tổng hợp, phân tích dữ liệu lưu trú, phản hồi khách và tình hình nhân sự để báo cáo định kỳ.
- + Đề xuất cải tiến quy trình, công cụ hỗ trợ phục vụ và công nghệ mới nhằm nâng cao trải nghiệm khách.
- + Các nhiệm vụ khác theo phân công của quản lý trực tiếp & Ban lãnh đạo.

- Yêu cầu trình độ: Tốt nghiệp đại học trở lên.

- Yêu cầu về kinh nghiệm: Có ít nhất 3 năm kinh nghiệm về mảng tiền sảnh/dịch vụ khách hàng cao cấp tại các tập đoàn/công ty hoạt động kinh doanh trong ngành khách sạn. Trong đó có ít nhất 2.5 năm đảm nhận chức vụ Quản lý tiền sảnh trở lên.

- Yêu cầu khác:

- + Kỹ năng ngoại ngữ (Tiếng Anh) lưu loát là điều kiện bắt buộc khi làm việc trực tiếp với khách hàng, quản lý trực tiếp, Ban lãnh đạo, nội bộ Công ty.
- + Kỹ năng lãnh đạo, huấn luyện và điều phối đội ngũ tốt.
- + Nắm vững kỹ thuật chăm sóc khách hàng cao cấp, quản lý lịch trình vận hành và hệ thống lễ tân.
- + Khả năng phân tích dữ liệu, đọc hiểu báo cáo tài chính cơ bản và lên kế hoạch nhân sự linh hoạt.
- + Tư duy chủ động, khả năng xử lý khủng hoảng và tạo ảnh hưởng tích cực.
- + Kỹ năng làm việc nhóm và xử lý tình huống nhanh chóng, hiệu quả.

3. Hồ sơ ứng tuyển gồm: Đơn ứng tuyển/CV, Bảng cấp và Chứng minh kinh nghiệm liên quan theo yêu cầu tuyển dụng

4. Thông tin nộp hồ sơ: Nộp hồ sơ ứng tuyển qua Email: hr@hoiana.com

5. Thời hạn nộp hồ sơ: Trong thời hạn 15 ngày kể từ ngày đăng tuyển.

Trân trọng!

Nơi nhận:

- TTDVVL;
- Lưu: Công ty.

**ĐẠI DIỆN DOANH NGHIỆP
TUQ. TỔNG GIÁM ĐỐC ĐIỀU HÀNH**

(Ký và ghi rõ họ tên, đóng dấu)



**PHAN THỊ LAN
PHÓ CHỦ TỊCH PHỤ TRÁCH NGUỒN NHÂN LỰC**