



HOTEL ERZHERZOG RAINER
WIEN

Schick Hotels? Wer wir sind!

Wir sind eine privat geführte **Hotelgruppe**, keine Hotelkette. Das spüren unsere MitarbeiterInnen, Gäste und Partner. Im Familienbesitz führen wir fünf ganz unterschiedliche 4-Stern-Hotels sowie zwei wunderbare Restaurants. Das **4* Hotel Erzherzog Rainer** verfügt über 79 gemütliche Zimmer.

Das zum Hotel gehörende **Restaurant "Wiener Wirtschaft"** bietet Wiener Wirtshausküche mit dem Schwerpunkt auf bodenständiger und saisonaler österreichischer Küche und Wiener Spezialitäten. In der unkomplizierten Atmosphäre unserer Wiener Gastwirtschaft fühlen sich Menschen unterschiedlicher Herkunft einfach wohl.

Wir suchen eine charmante

Restaurantleitung (m/w/d)
Vollzeit 40h/Woche



Schicke Perspektiven warten auf Sie:

- **Geregelte** Arbeitszeiten, **verlässliche** und **faire** Bezahlung – für eine optimale Work-Life-Balance
- Ein **wirtschaftlich erfolgreiches Privatunternehmen**, das sich um das Wohlbefinden seiner Mitarbeiter:innen kümmert
- Ein teamorientiertes, **positives Arbeitsumfeld**, wobei Sie eigene Ideen einbringen können
- Attraktive Mitarbeiterbenefits: gratis **Verpflegung**, gratis **Jahreskarte** der **Wiener Linien**, **Betriebsarzt...**



Schick, wenn Sie diese Aufgaben begeistern:

- **Aktive Mitarbeit** im täglichen Servicebetrieb
- **Koordination** des täglichen Restaurantbetriebs nach innen und außen
- **Ausgezeichneten Service** bieten, um **Kundenzufriedenheit** sicherzustellen
- **Effizient** und sorgfältig auf **Beschwerden** und Wünsche der Gäste **reagieren**
- **Dienstplan-Erstellung**: eine ausgewogene Dienstplangestaltung sicherstellen
- **Einschulung** der neuen Mitarbeitenden inkl. Lehrlingen
- Regelmäßige **Feedback-Gespräche** mit dem Team führen
- **Entscheidungen** treffen und **Verantwortung** übernehmen
- **Einführung** und **Einhaltung** neuer und aktueller **Standards** durch alle Mitarbeitenden sicherstellen
- **Einhaltung** von **Hygiene-** und **Sicherheitsbestimmungen** sicherstellen
- **Gestaltung** neuer **Speisekarten** und Speisen
- **Gestaltung** der **Weinkarte** bzw. Weinauswahl
- Enge **Zusammenarbeit** mit der **Bankettabteilung**



Schick, wenn das Ihr Profil ist:

- Sie schaffen eine **offene, respektvolle** und **wertschätzende Arbeitsatmosphäre**
- Sie haben ausgeprägte **Führungs-, Motivations- und Sozialkompetenzen**
- Sie leben den „**Wiener Schmäh**“ und pflegen das sehr gute Image des Restaurants
- Sie lassen **A la Carte, Hotel Frühstück, Bankett, Seminaren** und **Caterings** die gleiche hohe Wertschätzung bei der Vorbereitung und Umsetzung zukommen.
- Sie behalten dabei immer den **4 Sterne Status** des Hotels im Auge und helfen bei der
- Mitgestaltung der **Werbemaßnahmen**
- **Charmantes Lächeln und Freude an der Arbeit** 😊

Hört sich SCHICK an? Dann schicken Sie uns Ihre Bewerbung!

Der monatliche kollektivvertragliche Bruttolohn liegt bei mindestens € 2.547,00. Je nach Ausbildung, Qualifikation und Berufserfahrung kann selbstverständlich eine Überbezahlung vereinbart werden. Bitte schicken Sie Ihren Lebenslauf und Arbeitszeugnisse an Markus Götz.

Wir freuen uns auf Sie!



Markus Götz



recruiting@schick-hotels.com



+43 664 8892 6391