



Du bist auf der Suche nach einer wertschätzenden Beschäftigung, bist Gastgeber*In von Herzen und hast Freude im Umgang mit Menschen?
Dann bist du bei uns genau richtig!

Für unser charmantes Boutique-Hotel im kreativen Andräviertel suchen wir ab sofort (nach Vereinbarung) einen

Frühstückskellner (m/w/d) ab 30 Stunden/ Woche (4-5 Tage)

AUFGABEN und VORAUSSETZUNGEN:

- Sicherstellung eines reibungslosen Serviceablaufs
- Herzliche und professionelle Gästebetreuung
- Betreuung des Frühstücksbuffets
- Durchführung der Mise en Place
- Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards (HACCP)
- Selbstständige Vor- und Nachbereitung des Servicebereichs

WAS DU MITBRINGST:

- **Ausbildung in der Gastronomie:** Abgeschlossene Lehre oder Höhere Lehranstalt für Tourismus (HLF) oder vergleichbare Qualifikation
- **Berufserfahrung:** Mindestens 2 Jahre Erfahrung in einer vergleichbaren Position in der Gastronomie oder Hotellerie
- **Teamfähigkeit:** Fähigkeit zur engen Zusammenarbeit mit Kollegen und anderen Abteilungen, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten
- **Sprachkenntnisse:** Fließende Deutsch- und Englischkenntnisse
- **Multikulturelle Offenheit:** Freude daran, in einem vielfältigen und internationalen Umfeld zu arbeiten
- **Kreativität & Flexibilität:** Kreativität bei der Gestaltung von Getränken und Anpassungsfähigkeit an wechselnde Anforderungen im Betrieb

WAS WIR BIETEN:

- **Fairness & Wertschätzung:** Sehr gute Bezahlung, Monetäre Mitarbeiterbeteiligung bei erfolgreichen Geschäftsjahren
- **Urbanes & modernes Umfeld:** Arbeite in einem trendigen, dynamischen Arbeitsumfeld
- **Moderne Unternehmensführung:** Gestalte deine Arbeit in einem innovativen und zukunftsorientierten Betrieb
- **Sinnstiftendes Arbeiten:** Werde Teil eines gemeinwohlorientierten Unternehmens (www.gwoe.at)
- **Wachstum & Entwicklung:** Nutze vielfältige Weiterbildungsangebote, Workshops, Trainings und Coachings zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung

Bewerbung an:

Herrn Robert Franzke (r.franzke@auersperg.at)

Gehalt:

€ 2.400,00 Brutto auf Basis Vollzeit.