



# Mitarbeiter:in im Frühstücksteam (Küche & Buffet)

(w/m/d) (Teilzeit | 20h an 4 Tagen)

Als privat geführte Hotelgruppe setzen wir auf Persönlichkeit.

Das Hotel Capricorno mit 42 Zimmern, strahlt moderne Lebensfreude direkt am Puls der Stadt aus. In fünfter Generation führt unsere Eigentümerfamilie mittlerweile fünf sehr unterschiedliche 4-Sterne-Hotels sowie zwei ausgezeichnete Restaurants. Die persönliche Handschrift der Familie ist in jedem unserer Häuser spürbar – von der gelebten Gastfreundschaft bis hin zum wertschätzenden Umgang mit unseren Teams. Dieses familiäre Fundament schafft ein Arbeitsumfeld mit echter Nähe und Verbindlichkeit.

## Darum lohnt es sich bei uns zu starten

**Eigentümergeführt in 5. Generation** – wir sind ein Familienbetrieb mit gelebter Tradition, Leidenschaft und starker Wertorientierung.

**Familiäres Miteinander** – flache Hierarchien, offene Kommunikation und echte Wertschätzung – bei uns kennt man sich beim Namen.

**Sichere Zukunft** – seit 1888 stehen wir für Beständigkeit, nachhaltige Unternehmensführung und pünktliche Bezahlung.

**Geregelte Arbeitszeiten** – modernes Zeiterfassungssystem, faire Dienstplanung und Flexibilität für individuelle Lösungen.

**Raum zur Entfaltung** – ob Lehre, Quereinstieg oder Karriereweg: Wir fördern Talente, schätzen Engagement und öffnen Türen für Ihre persönliche Entwicklung.

**Kulinarische Stärkung** – täglich frisch gekochtes Mitarbeiteressen, kostenlos für unser Team.

**Zentrale Lage & Mobilität** – alle Häuser sind mit Öffis bestens erreichbar; Jahreskarte der Wiener Linien inklusive.

**Mitarbeiter werben Mitarbeiter** – Ihre Empfehlung wird belohnt.

**Attraktive Vergünstigungen** – Mitarbeiterpreise in unseren eigenen Hotels sowie Ermäßigungen bei über 200 Partnerbetrieben durch ÖHV-Friends und PrivateCityHotels.

## Aufgaben die zu Ihnen passen

### **Frühstücksvor- & -nachbereitung** –

Vorbereitung des Frühstücksangebots sowie liebevolles Anrichten von Frühstücksplatten

**Buffetbetreuung** – Betreuung und laufende Kontrolle des Frühstücksbuffets für eine ansprechende Präsentation

### **Zubereitung von Frühstücksspeisen** –

Frische Zubereitung von Eierspeisen, Speck & warmen Frühstückskomponenten

**Abwasch & Küchenpflege** – Reinigung von Küche, Geschirr und Arbeitsbereichen

### **Sauberkeit, Hygiene & Sicherheit** –

Einhaltung von Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsstandards

## Das bringen Sie mit

**Leidenschaft für die Küche** – Freude am Kochen, idealerweise erste Erfahrung als Frühstückskoch:in

**Verantwortungsbewusstsein** – sorgfältiges Arbeiten & Einhaltung aller Vorgaben

**Kreativität** – eigene Ideen, die zu einem abwechslungsreichen Frühstücksangebot beitragen

**Ordnung & Hygiene** – Sie arbeiten strukturiert, sauber & achten auf Sicherheit

**Sprachkenntnisse** – gute Deutschkenntnisse

Das kollektivvertragliche Mindestgehalt beträgt € 1.013 brutto/Monat. Erhöhung nach dem Probemonat auf € 1.063 brutto/Monat.

Bewerben Sie sich jetzt - denn nur gemeinsam wird's Schick!

