

Restaurantfachkraft (w/m/d) “Restaurant Stefanie” & “Wiener Wirtschaft”(Vollzeit)

Als privat geführte Hotelgruppe setzen wir auf Persönlichkeit. In fünfter Generation führen wir fünf individuelle 4-Sterne-Hotels in Wien, jedes mit eigener Persönlichkeit – vom traditionsreichen Hotel Stefanie, dem ältesten Hotel der Stadt, bis zum modernen Hotel Capricorno – sowie zwei ausgezeichnete Restaurants. Die persönliche Handschrift unserer Eigentümerfamilie ist in allen Häusern spürbar. Von gelebter Gastfreundschaft bis zum wertschätzenden Umgang mit unseren Teams. Dieses familiäre Fundament schafft ein Arbeitsumfeld mit echter Nähe, Verbindlichkeit und Raum für Engagement.

Darum lohnt es sich bei uns zu starten

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

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

Kulinarisches Erlebnis – Sie sorgen dafür, dass unsere Gäste unvergessliche Genussmomente erleben

Abläufe & Vorbereitung – Mise en Place, Nachbereitung & Routineaufgaben

Gästebetreuung – Ihr Gespür für Speisen, Getränke & Weinempfehlungen begeistert & schafft persönliche Erlebnisse

Reservierungen & Abrechnung – professionell, genau & verlässlich

Hygiene & Sicherheit – Sauberkeit, Ordnung & Standards sind für Sie selbstverständlich

Das bringen Sie mit

Service-Know-how – durch erste Berufserfahrung oder eine Ausbildung im Service sind Sie mit Gästebedürfnissen bestens vertraut

Gästeverständnis – Sie erkennen, was unsere Gäste erwarten & handeln entsprechend aufmerksam & serviceorientiert

Gästekontakt & Service – Sie haben Freude daran Gastgeber:in zu sein

Eigenverantwortung – selbstständiges, zuverlässiges Arbeiten ist für Sie selbstverständlich

Sprachentalent – Sie verfügen über sehr gute Deutsch- & Englischkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil

Das kollektivvertragliche Mindestgehalt beträgt € 2.263 brutto/Monat.

Überzahlung möglich je nach Qualifikation.

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



Lisa Ungersbäck



recruiting@schick-hotels.com



+43 1 211 50 565