



Frühstückskellner:in (w/m/d) mit À la carte Erfahrung (Vollzeit)

Als privat geführte Hotelgruppe setzen wir auf Persönlichkeit.

Das Hotel Stefanie ist das älteste Hotel Wiens – seit 1600 schreiben wir hier Geschichte und Geschichten.

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 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

Frühstücks- & À-la-carte-Service –

Vorbereitung, Service & Nachbereitung im laufenden Betrieb

Buffet-, Seminar- &

Restaurantbetreuung – ansprechende Präsentation, Überblick im Servicebereich

Gästebetreuung – freundlicher Empfang sowie Beratung zu Speisen, Getränken & Wein

Organisation & Serviceabläufe – Mise en Place, Reservierungen, Abrechnung & Routineaufgaben

Hygiene & Ordnung – Einhaltung von Sauberkeit, Standards & Sicherheit

Nachbereitung – zügiges Abräumen & Unterstützung eines reibungslosen Ablaufs

Das bringen Sie mit

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

Gäστεverständnis – 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

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

Das kollektivvertragliche Mindestgehalt beträgt € 2.328 brutto/Monat.

Überzahlung möglich je nach Qualifikation.

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

