



Koch/ Köchin (Vollzeit)

(w/m/d)

Als privat geführte Hotelgruppe setzen wir auf Persönlichkeit.

Das Hotel Erzherzog Rainer mit 79 Zimmern und der Wiener Wirtschaft verbindet authentische Wiener Gastfreundschaft mit traditioneller Wirtshausküche und herzlicher Atmosphäre.

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

Kochen mit Leidenschaft – Sie bereiten mit Freude Gerichte zu & bringen Begeisterung in die Küche

Österreichische Küche – Sie sind mit den Klassikern vertraut & setzen diese gekonnt um

Sauberkeit & Hygiene – Sie sorgen für Ordnung, Hygiene & Sicherheit am Arbeitsplatz, in den Nebenräumen und im Lager

Mise en Place – Sie bereiten alle Zutaten & Arbeitsplätze sorgfältig vor, damit der Service reibungslos läuft.

Teamarbeit – Sie arbeiten eng mit Ihren Kolleg:innen in Küche & Service zusammen

Wareneinsatz & Lagerverwaltung – Sie gehen verantwortungsbewusst mit Lebensmitteln um & unterstützen bei Bestellung & Lagerhaltung.

Qualitätsbewusstsein – Sie stellen sicher, dass alle Speisen höchsten Standards entsprechen

Das bringen Sie mit

Ausbildung – eine abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin

Berufserfahrung – einschlägige Erfahrung in der Küche, idealerweise in der österreichischen Gastronomie

Verantwortungsbewusstsein – zuverlässige Einhaltung aller Vorgaben & Standards

Kreativität – eigene Ideen, die das kulinarische Angebot bereichern

Sprachkenntnisse – gute Deutschkenntnisse für eine reibungslose Kommunikation im Team

Persönlichkeit – ein charmantes Lächeln & echte Freude an der Arbeit

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