

# Restaurantfachkraft (w/m/d) "Restaurant Stefanie" (Vollzeit 40h)

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

**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!



Monika Paulnsteiner



recruiting@schick-hotels.com



+43 1 211 50 565