



Restaurantleitung (w/m/d) “Wiener Wirtschaft”

(All-In-Vertrag / Vollzeit)

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

Servicebetrieb – aktive Mitarbeit im täglichen Ablauf & Sicherstellung eines reibungslosen Restaurantbetriebs

Koordination – Organisation & Abstimmung innerhalb des Teams & mit externen Partnern

Gästebetreuung – Ganzheitliche und professionelle Betreuung unserer Gäste von der Frühstückszeit bis zum Abend, einschließlich Frühstücks- und À-la-carte-Service

Teamführung – Erstellung von Dienstplänen, Einschulungen & Feedback-Gespräche

Verantwortung – Entscheidungen treffen, Standards einführen, professioneller Umgang mit Wünschen & Beschwerden

Qualität & Sicherheit – Einhaltung aller Hygiene- & Sicherheitsbestimmungen

Kulinarische Gestaltung – Mitwirkung an der Speisekarte, Weinauswahl & Weinkarte

Abteilungsübergreifend – enge Zusammenarbeit mit der Bankettabteilung

Das bringen Sie mit

Führungskompetenz – ausgeprägte Sozial-, Motivations- & Leadership-Fähigkeiten

Arbeitsatmosphäre – Sie schaffen ein respektvolles, offenes & wertschätzendes Umfeld

Gastgebekultur – mit Wiener Schmah & Herzlichkeit repräsentieren Sie das Restaurant nach innen & außen

Vielseitigkeit – gleichermaßen hohe Wertschätzung für À-la-carte-Service, Frühstück, Bankette, Seminare & Caterings

Qualitätsbewusstsein – Sie behalten den 4-Sterne-Standard im Blick & wirken an Werbemaßnahmen mit

Persönlichkeit – charmantes Lächeln, Freude an der Arbeit & Leidenschaft für die Gastronomie

Das kollektivvertragliche Mindestgehalt beträgt € 3.000 brutto/Monat. (All-In)
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