



Sous Chef:in (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

Teamführung - unterstützen den Küchenchef in allen strategischen und operativen Belangen und führen gemeinsam das Team mit Wertschätzung und Motivation

Erfahrung - Sie haben Erfahrung mit österreichischer Küche

Kreative Mitgestaltung – Sie bringen eigene Ideen ein & bereichern so unser kulinarisches Angebot

Sauberkeit & Hygiene – Sie sorgen für Ordnung, Hygiene & Sicherheit in Küche, Nebenräumen und Lager

Qualität - Sie haben ein Bewusstsein für Qualität und Kulinarik

Das bringen Sie mit

Leidenschaft für die Küche – Freude am Kochen, idealerweise erste Erfahrung als Sous Chef

Verantwortungsbewusstsein – sorgfältiges Arbeiten & Einhaltung aller Vorgaben

Kreativität – eigene Ideen, die zu einem abwechslungsreichen Frühstücksangebot beitragen

Ordnung & Hygiene – Sie arbeiten strukturiert, sauber & achten auf Sicherheit

Sprachkenntnisse – gute Deutschkenntnisse, um mit Kolleg:innen optimal zu kommunizieren

Das kollektivvertragliche Mindestgehalt beträgt € 2.492 brutto/Monat.

Überzahlung möglich je nach Qualifikation.

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

