

Frühstückschef (m/w/d)



KARRIERE in der WASNERIN – werden Sie Teil einer Erfolgsgeschichte! Der Mensch braucht Orte, wo er sich entfalten kann und Freude am Arbeiten hat.

Wir, das 4-Sterne-Superior Hotel DIE WASNERIN im Steirischen Salzkammergut, haben uns als G'sund & Natur Hotel am Markt etabliert. Ausgezeichnet mit 3 Lilien im Relax-Guide zählen wir zu den 5 besten Wellnesshotels der Steiermark und stehen als Auszeit-Refugium im Mittelpunkt Österreichs als innovativer Vorzeigebetrieb des Ausseerlandes. Unser Haus wird individuell und persönlich geführt. Wir selbst leben im Hotel und geben diesem gemeinsam mit ausgewählten MitarbeiterInnen eine Seele. Alle sind wichtige Ansprechpersonen für die Gäste, damit sich diese geborgen und gut umsorgt fühlen. Gastfreundlichkeit, perfekter Service und persönliche Betreuung unserer Gäste zeichnen uns aus. Dafür suchen wir Menschen mit Herzenswärme, Liebe zum Detail und Förderungspotential, die ein Teil unseres Teams werden möchten.

Als aktives Küchenmitglied suchen wir Menschen mit Begeisterung für den Beruf, Liebe zum Detail und Teamplayer aus Leidenschaft. Unsere leichte Vitalküche mit regionalem Bio-Schwerpunkt und eigener vegetarisch-veganer Linie mit Entgiftungskuren hebt sich von üblichen Hotelküchen ab und benötigt Köche mit starkem Gesundheits- und Fortbildungsinteresse!

Beschreibung der Tätigkeit:

- Mitarbeit in einem 15-köpfigen Küchenteam
- Führung von 2 Mitarbeitern beim Frühstück
- Hauptverantwortlich für das Frühstücksbuffet
- Allgemeine Frühdienstarbeiten wie Aufbau des Frühstücksbuffets, herrichten von Wurst- und Käseplatten, Müsli- und Obstsalat richten, Brötchen aufbacken, warme Gerichte wie Eier, Frühstücksbreie vorbereiten, Gemüse- und Obstsaft auspressen
- Betreuung der Eier-Station am Frühstücksbuffet mit warmen Eiergerichten
- Eingehen auf die Gästewünsche
- Gute Gesprächsbasis mit den Gästen
- Kooperative Zusammenarbeit mit dem Küchen- und Serviceleiter
- Hohes Qualitätsbewusstsein für die Bio-Produkte und deren Verarbeitung
- Gewissenhafte, saubere Arbeitsweise
- Einhaltung der vorgegebenen Qualitätsstandards
- Flexibler Einsatz und Interesse an der gesamten Küchenlinie
- Vorleben und Einhaltung der Unternehmensphilosophie

Die Wasnerin GmbH
Sommersbergseestraße 19 · 8990 Bad Aussee · Österreich
T +43 3622 52108 · F +43 3622 52108-400
E-Mail: info@diewasnerin.at · www.diewasnerin.at

FN 244510z · UID-Nr.: ATU57817009 · LG Leoben
BKS Bank, BIC: BFKKAT2K, IBAN: AT14 1700 0001 8008 2581



Anforderungsprofil:

- Erfolgreich abgelegte Kochlehre oder Abschluss einer Hotelfachschule
- Erfahrung in qualitativ hochwertigen Restaurant- oder Hotelbetrieben oder versierte Hausfrau mit Liebe zur Bewirtung von Gästen
- Frühaufsteher und gute Laune am Morgen
- Interesse an langfristiger Mitarbeit im Betrieb
- Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch
- Gäste- und betriebsorientiertes Denken und Handeln
- Kommunikativ, kreativ und offen für Neues
- Ideale Arbeitszeiten ab 6 Uhr früh bis 14:30
- Auch Teilzeit möglich

Geregelter Ganzjahresjob mit 5 Tage/45 Stunden pro Woche

Angaben lt. Gesetz: Für diese Position gilt ein kollektivvertraglicher Mindestlohn von € 1.875,- brutto/Monat.

Geboten wird eine von Qualifikation und Erfahrung abhängige, marktkonforme Überzahlung.

Wir bieten Ihnen:

- Harmonisches Arbeitsumfeld mit persönlicher Führung
- Zusätzliche Prämienzahlungen bei überdurchschnittlichen Leistungen
- Teamwork & persönliches Coaching
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Motivationsmodelle
- Verpflegung im Hotel
- Neuwertige Mitarbeiterunterkünfte
- Nutzung der hauseigenen Wellness- & Badelandschaft in Begleitung
- Nutzung des modern ausgestatteten Fitnessstudios
- Exklusive Yoga-Stunden für Mitarbeiter
- Gemeinsame Feiern, Grillfeste, Ski- & Wanderausflüge und eine stimmungsvolle Weihnachtsfeier mit Geschenk für jeden und einer Tombola
- Jederzeit ein „offenes Ohr“
- Mitarbeitervergünstigungen
- Kooperation mit adäquaten Betrieben zum Urlauben
- Einstieg in den 1. Arbeitstag als Gast
- Einen zusätzlichen Urlaubstag zum Geburtstag

Wussten Sie übrigens schon, dass...

- ...wir eine Auszeichnung im Relax Guide SPA Award haben und mit 18 von 20 Punkten und drei Lilien unter den TOP 5 Wellnesshotels in der Steiermark sowie unter den Besten Häusern Österreichs sind?
- ...wir 5,8 von 6 Punkten und 98% Weiterempfehlungsrate auf HolidayCheck haben?
- ...wir ein Ausgezeichneter Lehrbetrieb im Tourismus sind?
- ...wir Hotelier des Jahres 2015 sind?

Bewerbung an
nora.pfandlsteiner@diewasnerin.at

Wenn Sie Interesse an einem gesicherten und geregelten Ganzjahresjob in einem Leitbetrieb mit Zukunft haben, dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen an nora.pfandlsteiner@diewasnerin.at.

Die Wasnerin GmbH
Sommersbergseestraße 19 · 8990 Bad Aussee · Österreich
T +43 3622 52108 · F +43 3622 52108-400
E-Mail: info@diewasnerin.at · www.diewasnerin.at

FN 244510z · UID-Nr.: ATU57817009 · LG Leoben
BKS Bank, BIC: BFKKAT2K, IBAN: AT14 1700 0001 8008 2581