



DER FAMILIENBETRIEB LUCKNERHAUS AM FUßE DES GROßGLOCKNERS BEFINDET SICH IN EINER SPANNENDEN NEUSTART-PHASE! UNTER DER NEUEN GESCHÄFTSFÜHRUNG VON CHRISTINA UND KATHRIN OBERLOHR, 3. GENERATION GESTALTEN WIR UNSEREN BETRIEB NEU UND SETZEN INNOVATIVE IDEEN UM.

WIR HABEN NOCH FOLGENDE STELLEN ZU VERGEBEN!

CHEFKOCH (M/W/D)

AUFGABEN:

- LEITUNG UND ORGANISATION DES BESTEHENDEN KÜCHENTEAMS
- MENÜ- UND SPEISEKARTEGESTALTUNG: SAISONALE UND REGIONALE GERICHTE.
- QUALITÄTSKONTROLLE: SICHERSTELLUNG VON FRISCHE UND QUALITÄT DER ZUTATEN.
- TEAMFÜHRUNG IN ZUSAMMENARBEIT MIT GESCHÄFTSFÜHRUNG, SCHULUNG UND MOTIVATION DER MITARBEITER.
- KOSTENMANAGEMENT: ÜBERWACHUNG DES BUDGETS UND MINIMIERUNG VON LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG.

DEIN PROFIL:

- ABGESCHLOSSENE KOCHAUSBILDUNG ODER VERGLEICHBARE QUALIFIKATION
- ERFAHRUNG ALS CHEFKOCH ODER JUNGKOCH, ODER HOHE MOTIVATION UND LERNBEREITSCHAFT
- KREATIVITÄT, LEIDENSCHAFT UND TEAMFÄHIGKEIT
- OFFENHEIT FÜR VERÄNDERUNGEN UND NEUE HERAUSFORDERUNGEN

KELLNER MIT INKASSO (M/W/D)

DAS SOLLST DU MITBRINGEN:

- FREUDE AN DER ARBEIT IM GASTGEWERBE
- SELBSTSTÄNDIGKEIT UND ZUVERLÄSSIGKEIT
- FREUNDLICHES AUFTRETEN UND EIN LÄCHELN FÜR UNSERE GÄSTE
- TEAMGEIST UND KOMMUNIKATIONSFÄHIGKEIT

WIR BIETEN:

- EIN BESTEHENDER, ERFOLGREICHER FAMILIENBETRIEB
- EINE SPANNENDE PHASE DES NEUSTARTS UND MITGESTALTUNGSMÖGLICHKEITEN
- EIN ENGAGIERTES TEAM UND ANGENEHMES ARBEITSUMFELD
- ATTRAKTIVE BEZAHLUNG ÜBER DEM KOLLEKTIVVERTRAG UND ENTWICKLUNGSMÖGLICHKEITEN
- VOLLZEITSTELLE (5 TAGE PRO WOCHE) WENN VON BEIDEN SEITEN OK VON DEZEMBER 2024 BIS OKTOBER 2025
- EIN MOTIVIERTES TEAM UND EINE ANGENEHME ARBEITSUMGEBUNG
- KOST UND LOGI FREI

INTERESSIERT?

SENDE DEINE BEWERBUNG AN INFO@LUCKNERHAUS.AT .BEI FRAGEN KONTAKTIERE KATHRIN OBERLOHR UNTER 06645596800 ODER CHRISTINA OBERLOHR UNTER 06643776173