



**Benediktinerstift
GÖTTWEIG**

Im Stiftsrestaurant suchen wir ab sofort:

Serviceleiter/in – Oberkellner/in (m/w/d)

Vollzeit (40 h pro Woche) in Saisonbetrieb

Stift Göttweig zählt zur Gemeinschaft der TOP-Ausflugsziele Niederösterreich und wurde 2000 in die Weltkulturerbeliste der Vereinten Nationen aufgenommen. Als touristischer Leitbetrieb der Region wird Göttweig jährlich von über 150.000 Gästen aus aller Welt besucht.

Unsere Stiftsgastronomie, das Stiftsrestaurant, liegt im Norden der Klosteranlage und bietet einen einmaligen Ausblick über das Kremstal und die Wachau. Mit 300 Innenplätzen, 200 Terrassenplätzen und dem Veranstaltungsbereich für bis zu 600 Personen haben wir vielfältige Möglichkeiten und Aufgaben. Unser Schwerpunkt liegt in der Verpflegung von Ausflugs Gästen, daher ist unsere Öffnungszeit, täglich 10 bis 18 Uhr, an das Kerngeschäft angepasst. Hinzu kommen Veranstaltungen jeder Art, von Seminaren über Familienfeiern bis zu Großveranstaltungen die in der gesamten Klosteranlage ausgetragen werden.

Unser kulinarisches Angebot ist klassisch österreichisch unter Verwendung regionaler und saisonaler Produkte. Wir brauen unser eigenes Klosterbier und der Wein kommt von unserem eigenen Weingut.

Für diese Position wünschen wir uns eine Persönlichkeit, die Gastgeber/in mit Herz und Verstand ist, das Restaurant als „mein Restaurant“ sieht und das Serviceteam aktiv als Vorbild leitet.

Gerne geben wir auch jungen Bewerbern die Chance bei uns in diese Position zu wachsen.

HERAUSFORDERNDE UND VERANTWORTUNGSVOLLE AUFGABEN ERWARTEN SIE

- Gewährleistung eines reibungslosen Serviceablaufs in Restaurant und Bankett
- Aktive Mitarbeit im Restaurant
- Dienstplan- und Urlaubsplanerstellung
- Regelmäßige Schulungen und Unterweisungen der Mitarbeiter
- Bestellung von Getränken und Nonfoodartikeln, Inventuren
- Verantwortlich für die Einhaltung von Arbeits- und Hygienerichtlinien
- Enge Zusammenarbeit mit den Abteilungsleitern und der Geschäftsführung
- Beschwerdemanagement

MIT DIESEM PROFIL ÜBERZEUGEN SIE UNS

- Abgeschlossene Ausbildung, einschlägige Berufserfahrung und gutes Fachwissen
- Soziale Kompetenz und hohes Verantwortungsbewusstsein
- Strukturierte Arbeitsweise und Routine im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern
- Wirtschaftliches Denken und kreative Lösungsansätze
- EDV-Kenntnisse (Office und Kassenprogramm TIPOS) und technisches Verständnis
- Sehr gute Deutschkenntnisse und Grundkenntnisse in Englisch
- Führerschein und PKW (keine öffentliche Anbindung)
- Bei männlichen Bewerbern abgeschlossener Wehr- oder Zivildienst

ES ERWARTET SIE EIN ATTRAKTIVES ANGEBOT

- Eine Führungsposition an einem der schönsten Plätze in Niederösterreich, zukunftsicher, mit verlässlichem Arbeitgeber.
- Mitsprache in der Entwicklung des Restaurants und großer Gestaltungsfreiraum in ihrem Bereich
- Ein motiviertes, dynamisches Team das sie herzlich willkommen heißt
- Gut planbare Arbeitszeiten, Abendveranstaltungen sind nicht die Regel
- Wir wertschätzen die Zeit, die bei uns verbracht wird (Zeiterfassungssystem, Wochenendszuschlag)
- Zahlreiche Social Benefits (kostenlose Mitarbeiterverpflegung, Weiterbildung, Gesundheitsvorsorge, ...)
- Kollektivvertraglicher Mindestlohn von EUR 2.435,00 brutto/Monat für Arbeiter/innen Gastgewerbe (NÖ), der tatsächliche Lohn liegt je nach Qualifikation ab EUR 3.300,00 brutto

Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf und Foto richten sie bitte an:

Benediktinerstift Göttweig

Martin Scherhag

Mail: scherhag@stiftgoettweig.at

Tel. +43.(0)27 32.855 81-310

BENEDIKTINERSTIFT GÖTTWEIG

Stift Göttweig 1

3511 Furth bei Göttweig

Tel.: +43 (0)2732 85581-0

office@stiftgoettweig.at

www.stiftgoettweig.at



**Benediktinerstift
GÖTTWEIG**