

# Schönbrunn Group

KAISERLICHES KULTURERBE MITGESTALTEN

**UNSER SCHLOSS.  
UNSERE GESCHICHTE.  
UNSER ARBEITSPLATZ.**

Schloss Schönbrunn • Schloss Hof  
Sisi Museum • Möbelmuseum Wien



## KAISERLICHES KULTURERBE MITGESTALTEN.

Vom kaiserlichen Erbe zum Schauplatz imperialer Gastfreundlichkeit: Die Schönbrunn Group arbeitet an der Erhaltung von historischen Denkmälern, die der Kultur Europas Wurzeln verleihen und internationale Teams unter ihren Dächern vereinen. Die Vielfalt der Menschen und Berufsbilder in unseren Schlössern und Sehenswürdigkeiten krönt diese außergewöhnlichen Arbeitsorte. Unsere Arbeitsweise stellt Kompetenz, Teamgeist und Freude in den Vordergrund, um ein einmaliges Erlebnis für unsere Gäste aus aller Welt zu ermöglichen und unser Kulturerbe täglich gemeinsam zu erhalten und zu gestalten.

**Zur Verstärkung unseres Küchenteams am Standort Schloss Hof suchen wir zum ehestmöglichen Eintritt eine:n**

## **Chef de Cuisine/Küchenchef:in (w/m/d)**

im Restaurant Kräutergarten und Café Arkadenhof in unserer einzigartigen barocken Schlossanlage in Schloss Hof

### **IHR AUFTRAG**

Sie arbeiten mit Leidenschaft, behalten auch in stressigen Situationen den Überblick und legen großen Wert auf Qualität. Dann bringen Sie Ihre Erfahrung ein, übernehmen Verantwortung und gestalten Sie gemeinsam mit uns kulinarische Erlebnisse.

- Gesamtverantwortung für den reibungslosen Ablauf sämtlicher Küchenprozesse
- Entwicklung, Umsetzung und kontinuierliche Weiterentwicklung des kulinarischen Konzepts
- Kreation neuer Gerichte sowie Erstellung von Rezepturen und Speisekarten in Abstimmung mit dem F&B Operations Manager

- Sicherstellung einer konstant hohen Qualität aller Speisen (Geschmack, Präsentation, Standards)
- Verantwortung für den gesamten Wareneinsatz inklusive Einkauf, Warenannahme, Lagerhaltung und Inventur
- Kalkulation der Gerichte sowie laufende Kontrolle und Optimierung der Kostenstrukturen
- Führung, Einsatzplanung und Weiterentwicklung des gesamten Küchenteams in Zusammenarbeit mit dem F&B Operations Manager
- Verantwortung für die Ausbildung sowie fachliche Anleitung und Kontrolle
- Sicherstellung der Einhaltung aller Hygiene- und HACCP-Richtlinien
- Planung und Durchführung administrativer Aufgaben (Bestellungen, Lagerstände, Dokumentation)
- Enge Zusammenarbeit mit dem F&B Operations Manager und Service zur Sicherstellung eines reibungslosen Gesamtablaufes
- Verarbeitung und kreative Integration von Produkten aus dem eigenen Hof

## **IHRE GESCHICHTE**

Wir suchen weltoffene Menschen, die Kultur und Geschichte lieben, mit unseren Themen vertraut sind und mit einem Lächeln im Gesicht beherzt anpacken. Bei uns wird täglich echte Gastfreundschaft gelebt! Weiters sind uns wichtig:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Mehrjährige Berufserfahrung, idealerweise als Sous Chef oder Küchenchef
- Führungserfahrung sowie ausgeprägte Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Strukturierte, selbstständige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Hohes Qualitätsbewusstsein sowie wirtschaftliches Denken
- Belastbarkeit und souveränes Arbeiten auch in stressigen Situationen
- Kreativität und Interesse an der Weiterentwicklung von Gerichten und Konzepten
- Flexibilität und Einsatzbereitschaft
- Sehr gute Deutschkenntnisse

## **UNSER ANGEBOT**

Unsere professionellen, internationalen Teams denken mit, handeln vorausschauend und begegnen engagiert jeder Herausforderung. Durch unsere gemeinsame Stärke haben wir den Antrieb, Gutes noch besser zu machen und Neues auszuprobieren.

- Unser Restaurant hat von 10:00 bis 18:00 Uhr geöffnet.
- Für diese Position ist ein Bruttomonatsgehalt ab EUR 3.500,00 vorgesehen. Eine Überzahlung ist je nach Qualifikation und Erfahrung möglich; zuzüglich etwaiger Unternehmenserfolgsbeteiligung
- Verantwortungsvolles Aufgabengebiet an einem außergewöhnlichen Arbeitsort bei einem verlässlichen Arbeitgeber

## SEHENSWÜRDIGE BENEFITS



Mitarbeiter\*innen-  
Events



kostenloser Eintritt  
für Sie +1



vergünstigter  
Mittagstisch



Ermäßigungen in  
Partnerbetrieben



Betriebliche  
Gesundheitsförderung

---

Hinweis: Im Sinne der Gleichbehandlung – unberücksichtigt von Herkunft, Alter, Religion, Geschlecht, Behinderung, sexueller Orientierung oder Identität – wenden wir uns gleichermaßen an alle Personen!

**Entdecken Sie Ihren neuen „Great Palace to work“!**

Jetzt bewerben