

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 Teams am Standort Schloss Hof suchen wir zum ehestmöglichen Eintritt eine*n

F&B Operations Manager*in (w/m/d)

Operative Führungsfunktion im Gastronomiebereich mit Verantwortung für die Steuerung und Weiterentwicklung des Veranstaltungsbetriebs.

IHR AUFTRAG

In dieser Position verantworten Sie den operativen Gastronomiebereich und gewährleisten gemeinsam mit dem Executive Chef einen reibungslosen und qualitätvollen Ablauf im Tagesgeschäft. Sie berichten direkt an die Leitung Events, Gastronomie & Hospitality.

- Gesamtverantwortung für den operativen Betrieb des Restaurants Kräutergarten, des Café Arkadenhof sowie der Veranstaltungsorganisation
- Führung und Steuerung der Serviceteams sowie enge operative Abstimmung mit dem Executive Chef und der Küchenorganisation

- Gesamtverantwortung für die wirtschaftliche Performance des Gastronomiebereichs (Umsatz, Wareneinsatz, Personalkosten) inklusive aktiver Steuerung und Maßnahmenableitung
- Sicherstellung effizienter Betriebsabläufe sowie kontinuierliche Optimierung von Prozessen und Qualitätsstandards
- Dienstplangestaltung
- Operative Verantwortung für die Planung, Kalkulation und Durchführung von Veranstaltungen unterschiedlicher Größenordnungen
- Eigenständige Angebotserstellung, Kalkulation sowie Nachverfolgung von Veranstaltungen
- Sicherstellung der Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben (Hygiene, Sicherheit, Arbeitsrecht)
- Aktive Weiterentwicklung der gastronomischen Angebote und operativen Konzepte
- Steuerung und Qualitätssicherung aller gastronomischen Leistungen (Küche, Service, Catering im Veranstaltungsumfeld)

IHRE GESCHICHTE

Wir suchen engagierte Persönlichkeiten, die Kultur und Geschichte schätzen, sich mit unseren Themen identifizieren und mit Herzlichkeit, Professionalität und Einsatzfreude überzeugen. Weiters sind uns wichtig:

- Abgeschlossene Ausbildung in Gastronomie oder Hotellerie
- Mehrjährige Führungserfahrung im F&B- sowie im Veranstaltungsbereich
- Nachweisbare Erfahrung in der Steuerung von Umsätzen, Kostenstrukturen und operativen Kennzahlen im F&B-Bereich
- Fundierte Erfahrung in der Organisation und Durchführung von Veranstaltungen
- Ausgeprägte Führungs- und Kommunikationskompetenz
- Strukturierte, lösungsorientierte und eigenverantwortliche Arbeitsweise
- Hohe Belastbarkeit, Flexibilität sowie professionelles Auftreten
- Sicherer Umgang mit MS Office; Erfahrung mit Apro Kassensystem von Vorteil
- gute Deutschkenntnisse und gültige Arbeitserlaubnis
- Führerschein B von Vorteil (Arbeitsplatz ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln nicht erreichbar)

UNSER ANGEBOT

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle Vollzeitposition (40 Wochenstunden) bei einem verlässlichen Arbeitgeber an einem außergewöhnlichen Standort mit UNESCO-Welterbe-Status sowie attraktive Entwicklungs- und Verdienstmöglichkeiten.

- Für diese Position ist ein All-in-Bruttomonatsgehalt ab EUR 4.000,00 vorgesehen. Eine Überzahlung ist je nach Qualifikation und Erfahrung möglich; zuzüglich etwaiger Unternehmenserfolgsbeteiligung

- Interne Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten

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