

# Gästehäuser und Küchen Burgenland GmbH

## Unser Unternehmen

Die Gästehäuser und Küchen Burgenland GmbH mit Standorten in Eisenstadt, Stoob, Pinkafeld, Oberwart, Stegersbach, Güssing und Podersdorf betreibt mehrere Küchen sowie Schüler:innenheime bzw. Gästehäuser, Schulbuffets, Hochschulgemeinschaften, Cafeterien und ein Restaurant im Auftrag des Landes Burgenland. Unser Portfolio wird durch Caterings für Veranstaltungen jeglicher Art erweitert.

An diesen Standorten sind wir verantwortlich für die Verpflegung und Beherbergung von Schüler:innen, Studierenden und Tagesgästen. Das gesamte Angebot der GHKB und viele weitere Informationen finden Sie unter [Gästehäuser und Küchen Burgenland](#).

Zur Verstärkung unsers Teams suchen wir ab 02.03.2026 im à-la carte Burgrestaurant Pelikan Güssing eine:n engagiert:en

## Koch/Köchin (m/w/d)

**Güssing, Vollzeit (40 W-Std.)**

## Ihre Aufgaben

- Zubereitung und Anrichten von à-la-carte-Gerichten nach Rezeptur oder kreativer Vorgabe
- Sicherstellen eines reibungslosen Ablaufs während des Service
- Verantwortung für einen eigenen Posten (z. B. Gardemanger, Saucier, Entremetier)

## Wir bieten

- Mitarbeiterverpflegung- frisch, zubereitete biozertifizierte Mahlzeiten
- Top-Vergünstigungen & Gratis-Leistungen mit der Burgenland Card

- Sie arbeiten bei Catering und Veranstaltungen
- Kontrolle der Warenqualität und fachgerechte Lagerung von Lebensmitteln
- Mitwirkung bei der Menü- und Speisenentwicklung
- Kostenbewusster Einsatz hochwertiger Zutaten/Rohstoffe
- Qualitätsvorgabe und Qualitätskontrolle der Produkte
- Sie achten auf die Einhaltung der Arbeitssicherheit und der HACCP-Vorschriften
- Sie arbeiten selbständig und sauber
- Bereitschaft zu Feiertags- & Wochenenddiensten
- Wertschätzendes Betriebsklima, kollegialer Teamspirit und ein sicherer Arbeitsplatz
- Wir setzen auf faire Bezahlung – bei uns gilt der burgenländische Mindestlohn von 3.212,70 Euro brutto bei Vollzeitbeschäftigung und unterliegt dem Kollektivvertrag des Hotel-und Gastgewerbes.

## Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin oder Abschluss einer berufsbildenden mittleren oder höheren Schule (Tourismusschule, Hotelfachschule)
- Mehrjährige Berufserfahrung – vorzugsweise im a la carte Bereich
- Selbständige Arbeitsweise, hohe Motivation und Belastbarkeit, Teamfähigkeit
- Perfekte Produkt- und Fachkenntnisse
- Kreativität und Leidenschaft für frische, hochwertige Küche
- Freundlichkeit und ein guter Umgang mit Kunden werden vorausgesetzt
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Führerschein Klasse B

Wenn genau Sie sich als perfekte Ergänzung zu unserem motivierten Team sehen und die genannten Voraussetzungen mitbringen, dann freuen wir uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung bis spätestens **19.01.2026**. Um sich einen noch besseren Eindruck zu machen, besuchen Sie die Homepage der Gästehäuser und Küchen Burgenland GmbH unter [www.ghk-burgenland.at](http://www.ghk-burgenland.at)

**Jetzt Bewerben**

## Kontakt

Manuela Klement  
Leitung Personal

Tel.: 05 7704- 236

