

# 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, Hochschulmensen, Cafeterien und ein Restaurant im Auftrag des Landes Burgenland. Unser Portfolio wird durch Catering 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 sofort für die **regionale Gesamtverantwortung Burgenland** eine:n engagiert:en Mitarbeiter:in für die

## Leitung Gastronomie (m/w/d)

**Vollzeit (40 Std.)**

## Ihre Aufgaben

- Leitung aller gastronomischen Bereiche (Restaurants, Mensen, Schulbuffets, Catering, Hotels)
- Gesamtverantwortung für Budget, Personal, Kostenmanagement und Wirtschaftlichkeit der Standorte inklusive Kennzahlenanalyse und Ableitung von Verbesserungsmaßnahmen

## Wir bieten

- Abwechslungsreiche und eigenverantwortliche Tätigkeit in einem dynamischen und sinnstiftenden Umfeld
- Vielseitiges Angebot für berufsbegleitende und fach einschlägige Weiterbildung

- Sicherstellung von Arbeits-, Qualitäts-, und Hygienestandards (HACCP) sowie Einhaltung gesetzlicher Vorgaben
- Implementierung und Evaluierung von Nachhaltigkeits- und Regionalitätsstrategien (z. B. Einsatz regionaler Produkte)
- Weiterentwicklung der gastronomischen Angebote durch innovative Konzepte und Integration aktueller Ernährungstrends
- Enge Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung und anderen internen/externen Abteilungen
- Kommunikationsdrehscheibe zur Großküchenleitung, Auftraggeber, Kooperationspartner und Lieferanten
- Ermäßigte, frisch zubereitete biozertifizierte Mahlzeiten für alle Mitarbeitenden der GHKB
- Top-Vergünstigungen & Gratis-Leistungen mit der Burgenland Card
- Wertschätzendes Miteinander, gelebtes Teamspirit und ein tolles Arbeitsklima
- Dienstfahrzeug zur Privatnutzung
- Wir bieten ein attraktives All-Inclusive-Gehaltspaket auf Basis des Kollektivvertrags für Gastronomie und Hotellerie ab € 70.000,-- brutto p.a., mit der Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung.

## Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich Gastronomie/Hotellerie oder vergleichbare Qualifikation sowie Erfahrung im Kostenmanagement
- Mehrjährige Erfahrung in einer leitenden Position im Bereich Food & Beverage Management, Hotellerie, Caterings/Events
- Ausgeprägte betriebswirtschaftliche Kenntnisse und Erfahrung im Kostenmanagement
- Organisationstalent und Führungsstärke, hohe Motivationsfähigkeit
- Kenntnisse im Hygienerecht, HACCP und Lebensmittelrecht
- Hohe Kundenorientierung, Innovationsfähigkeit und Belastbarkeit
- Reisebereitschaft innerhalb des Burgenlands

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 **20.12.2025**. 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

Claudia Duzik

Tel.: [05 9010 8015](tel:0590108015)