

# Gästehäuser und Küchen Burgenland GmbH

## Unser Unternehmen

Die Gästehäuser und Küchen Burgenland GmbH (kurz GHKB) mit Standorten in Eisenstadt, Stoob, Oberpullendorf, Pinkafeld, Oberwart, Stegersbach, Güssing und Podersdorf betreibt mehrere Küchen, Schüler:innenheime bzw. Gästehäuser und gastronomische Einrichtungen im Auftrag des Landes Burgenland.

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

Im Sommer 2026 eröffnen wir das „Haus der Volksgruppen im Burgenland“ in Oberwart - ein Ort für multikulturelle Begegnung, Offenheit und Dialog für alle im Burgenland beheimateten autochtonen Volksgruppen: Kroaten, Ungarn und Roma. Die neue Einrichtung verfügt über exklusive Bereiche für die Volksgruppen, einen großen öffentlich nutzbaren Veranstaltungssaal, einen Bistrobereich mit Sitzplätzen, Appartements und Gästezimmer.

Zur Vorbereitung dieser Eröffnung und zur Leitung des "Clusters Oberwart" suchen wir ab Mai 2026 am Standort Volksgruppenhaus Oberwart

## Clusterleitung Gastronomie & Beherbergung Oberwart (m/w/d)

**Vollzeit (40 Std.), ab 01.05.2026**

**Ihre Aufgaben**

**Wir bieten**

- Vorbereitung und Begleitung der Eröffnung des Volksgruppenhauses in Abstimmung mit der Geschäftsführung (inkl. Personalauswahl sowie Mitarbeit bei der Erarbeitung des Betriebs- und Vertriebskonzepts)
- Gesamtverantwortung für den ordnungsgemäßen, wirtschaftlichen und effizienten Betrieb des Volksgruppenhauses (VGH) und des Gästehauses (GH), insbesondere:
  - Beherbergung: Vermietung und Betrieb der Appartements und Gästezimmer
  - Gastronomie: Führung und Weiterentwicklung des Bistros
- Koordination des Raum- und Veranstaltungsbedarfs in Abstimmung mit den drei Volksgruppen
- Abgestimmte Personalplanung und -führung der Mitarbeiter:innen im „Cluster Oberwart“ (Volksgruppenhaus und Gästehaus)
- Qualitätssicherung: Sicherstellung hoher Standards in Service, Sauberkeit, Gästezufriedenheit und Kulinarik
- Budget- und Kostenverantwortung: Erstellung, Überwachung und laufende Optimierung der Budgets in den Bereichen Beherbergung und F&B
- Sicherstellung der Einhaltung aller hygienischen, arbeitsrechtlichen und sicherheitsrelevanten Vorgaben
- Enge Zusammenarbeit mit den Volksgruppen, der GHKB-Zentrale sowie Kooperationsschulen
- Mitarbeiterverpflegung, frisch, zubereitete biozertifizierte Mahlzeiten
- Top-Vergünstigungen & Gratis-Leistungen mit der Burgenland Card
- Wertschätzendes Betriebsklima, kollegialer Teamspirit und ein sicherer Arbeitsplatz
- Wir bieten eine attraktives Vergütungspaket im Rahmen eines All-In-Vertrags ab € 3.500,00 brutto und bezahlen nach dem Kollektivvertrag des Hotel- und Gastgewerbes. Je nach Qualifikation und Erfahrung besteht die Bereitschaft zu Überzahlung.

## Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich der Hotellerie und/oder Gastronomie
- Mehrjährige Berufserfahrung in leitender Position – Erfahrung als Resident Manager oder F&B Manager von Vorteil
- Fundierte Kenntnisse in Betriebsführung, Personalmanagement und Budgetplanung

- Hohe Dienstleistungsorientierung, Organisationstalent und Führungsstärke
- Kommunikationsfähigkeit in Deutsch (weitere Sprachen von Vorteil)
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten, Anwesenheit bei Veranstaltungen am Wochenende

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 **15.05.2025**. 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

Manuela Klement  
Tel.: [05 7704 - 236](tel:057704236)

