

# Gästehäuser und Küchen Burgenland GmbH

## Unser Unternehmen

Die Gästehäuser und Küchen Burgenland GmbH, der größte Beherbergungs- und Gastronomiebetrieb des Burgenlandes, bietet über 1200 Gästebetten und verwöhnt mit mehr als 500.000 frisch zubereiteten Mahlzeiten pro Jahr in Großküchen, À-la-carte-Restaurants, Gemeinschaftsverpflegung, Eventlocations, Caterings und Klinikbistros. Vom Schülerheim über Aktivhotels bis hin zu namhaften Eventlocations sorgen unsere durchdachten gastronomischen Konzepte dafür, dass sich Gäste und Kund:innen kulinarisch und wohnlich jederzeit rundum wohlfühlen. Mit Qualität, Verlässlichkeit und Liebe zum Detail begleiten wir unsere Gäste durch alle Lebensphasen und machen jeden Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis.

Mehr über unsere vielfältigen Geschäftsbereiche und unser Engagement erfahren Sie auf [Gästehäuser und Küchen Burgenland](#).

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zum ehest möglichen Zeitpunkt für den **Standort Volksgruppenhaus Oberwart** eine engagierte

## Küchenleitung (m/w/d)

**Vollzeit (40 Std.) ab sofort**

## Ihre Aufgaben

- Fachliche und disziplinarische Führung eines eingespielten Teams mit klarer Kommunikation, wertschätzendem Umgang sowie operativer Mitarbeit

## Wir bieten

- Vergünstigte Mitarbeiterverpflegung- frisch, zubereitete biozertifizierte Mahlzeiten

- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs mit Fokus auf Qualität und Präsentation in der Gemeinschaftsverpflegung sowie Veranstaltungsumgebung
- Bestellung von Lebensmitteln gemäß Vorgaben des Zentraleinkaufs
- Gewährleistung sowie laufende Kontrolle aller Hygiene- (HACCP) & Qualitätsstandards
- Kontrolle, Erfassung und Freigabe von Lieferscheinen und Rechnungen im Warenwirtschaftssystem (Necta)
- Erstellung und Pflege von Dienst- und Urlaubsplänen unter Berücksichtigung gesetzlicher und betrieblicher Vorgaben
- Funktion als Schnittstelle zur Standortleitung, Küchendirektor und Personalabteilung sowie Übernahme administrativer Aufgaben
- Verantwortung für Reklamanationsmanagement, Inventuren und laufende Kostenkontrolle
- Top-Vergünstigungen & Gratis-Leistungen mit der Burgenland Card, Firmenradl
- Wertschätzendes Betriebsklima, kollegialer Teamspirit und ein sicherer Arbeitsplatz
- Wir bieten eine attraktives Vergütungspaket im Rahmen eines All-Vertrages 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 als Koch/Köchin sowie fundierte Weiterbildungen im Küchenmanagement
- Mehrjährige Berufserfahrung, idealerweise in leitender Küchenposition
- Bereitschaft zur Weiterentwicklung und Teilnahme an Schulungen
- Abgeschlossene Ausbildung zum diätischen Koch von Vorteil
- Belastbarkeit und selbstständige Arbeitsweise sowie sehr gute Deutschkenntnisse
- Bereitschaft zur Arbeit am Wochenende, Sonn- und Feiertage sowie Unterstützung an Partnerstandorten und bei Caterings

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 **08.10.2026**. 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

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

