

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 unsers Teams suchen wir ab sofort für den Dienort Gästehaus Güssing eine:n engagierte:n

Küchenleitung (m/w/d)

Vollzeit (40 Std.) ab sofort

Ihre Aufgaben

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

Wir bieten

- Abwechslungsreiche und eigenverantwortliche Tätigkeit in einem dynamischen und sinnstiftenden Umfeld

- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs mit Fokus auf Qualität und Präsentation in der Gemeinschaftsverpflegung
- 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 zum Küchendirektor, Standortleitung und zur Personalabteilung sowie Übernahme administrativer Aufgaben
- Verantwortung für Reklamationsmanagement, Inventuren und laufende Kostenkontrolle
- Bereitschaft zur Arbeit an Wochenenden, Sonn- und Feiertagen sowie zur Unterstützung an Partnerstandorten und bei Caterings
- Vielseitiges Angebot für berufsbegleitende und fach einschlägige Weiterbildung
- Wertschätzendes Miteinander, gelebtes Teamspirit und ein tolles Arbeitsklima
- Wir bieten ein attraktives All-Inclusive-Gehaltspaket auf Basis des Kollektivvertrags für Gastronomie und Hotellerie ab € 3.500,00 brutto pro Monat, mit der Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch sowie fundierte Weiterbildungen im Küchenmanagement
- Bereitschaft zur Weiterentwicklung und Teilnahme an Schulungen
- Mehrjährige Führungserfahrung
- Ausgeprägtes Organisationstalent
- Abgeschlossene Ausbildung zum diätischen Koch von Vorteil
- Belastbarkeit und selbständige Arbeitsweise
- 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

19.05.2026. Um sich einen noch besseren Eindruck zu machen, besuchen Sie die Homepage der Gästehäuser und Küchen Burgenland GmbH unter www.ghk-burgenland.at/

Jetzt Bewerben

Kontakt

Manuela Klement
Tel.: 05 7704 - 236

