

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 www.ghk-burgenland.at.

Zur Verstärkung unsers Teams suchen wir ab 01.07.2026 für den Dienstort Eisenstadt eine:n engagiert:en

Sous Chef (m/w/d)

Vollzeit (40 Std.) ab 01.07.2026

Ihre Aufgaben

- Vertretung der Küchenleitung in seinen Aufgaben
- Mitarbeit bei der Planung und Organisation und Koordination der Küchenabläufe
- Erstellung von Dienstplänen sowie Warenbestellung

Wir bieten

- Ermäßigte, frisch zubereitete biozertifizierte Mahlzeiten für alle Mitarbeitenden der GHKB
- Top-Vergünstigungen & Gratis-Leistungen mit der Burgenland

- Mithilfe bei der Einteilung und Führung der Mitarbeiter:Innen
- Aktive Mitarbeit
- Sicherstellung der Bio-Zertifizierung und der Vorgabe
- Einhaltung der gesetzlichen und unternehmensinternen Vorgaben bzw. Richtlinien (Arbeitsschutz und Sicherheit, HACCP, Allergenkennzeichnung)
- Kostenbewusster Einsatz hochwertiger Zutaten/Rohstoffe
- Qualitätsvorgabe und Qualitätskontrolle der Speisen
- Beteiligung, Planung, Abwicklung von Sonderveranstaltungen (Catering)

Card

- 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. Ihre Vergütung richtet sich nach Qualifikation und Berufserfahrung.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder Abschluss einer berufsbegleitenden mittleren oder höheren Schule (Tourismusschule, Hotelfachschule)
- Ausbildung diätisch geschulter Koch von Vorteil
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer Großküche
- Erfahrung mit Systemen der Warenwirtschaft
- Selbständige Arbeitsweise, hohe Motivation und Belastbarkeit, Teamfähigkeit
- Perfekte Produkt- und Fachkenntnisse
- Bereitschaft zum flexiblen Arbeiten (Sonn- und Feiertag)
- 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 **30.06.2026**. 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](tel:057704236)

