

Riegerbauer

MEDISTYRANES LANDGUT SEIT 1652

Guat arbeiten und leben beim Riegerbauer. Bis du dabei?

Wir arbeiten in einem großartigen Team. In Selbstorganisation und Eigenverantwortung denken wir täglich an das Wohl unserer Gäste und bringen viel Kreativität ein, um den **Riegerbauer medistyran®** weiterzuentwickeln. Dein Engagement ist jetzt gefragt als:

Chef de Rang (m/w/d)

ab Oktober 2024 (Vollzeit 40h / Woche, Jahresstelle oder Saisonstelle)

Diese Qualifikationen bringst du mit:

- Du verfügst über eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie und hast bereits Erfahrung im à la carte Restaurant und bei Veranstaltungen gesammelt.
- Du musst kein ausgebildeter Sommelier sein, aber du schätzt einen edlen Tropfen und kannst bestenfalls einen Welschriesling von einem Muskateller unterscheiden.
- Du schätzt unser Handwerk und unseren „ehrlchen Genuss“.
- Du hast bereits mit einem Kassensystem gearbeitet – wir nutzen bei uns im Haus Apro (Kenntnisse von Vorteil, jedoch kein Muss).
- Du bist belastbar und verlierst nicht den Überblick, wenn viel zu tun ist.
- Du bist ein echter Teamplayer und packst auch gerne mit an.
- Du bist zuverlässig, flexibel und genau.
- Du hast ein gepflegtes Äußeres und gute Deutschkenntnisse.

Diese Aufgaben erwarten dich:

- Du kümmerst dich um unser à la carte Restaurant und um unsere Veranstaltungen im Haus.
- Die Betreuung unserer Gäste erfolgt mit echter Riegerbauer-Herzlichkeit.
- Du unterstützt die Geschäftsführung bei der Planung von Veranstaltungen und Hochzeiten und kümmerst dich um einen reibungslosen Ablauf.
- Die Weiterentwicklung unseres Getränkeangebots (Weinkarte, Getränkekarte, Aperitif...) sowie die Empfehlung von Speisen und korrespondierenden Getränken liegt in deiner Hand.
- Gemeinsam mit deinen Kolleginnen bereitest du das „Mise en place“ vor (ob im Restaurant, bei Seminaren oder für unsere Events).
- Du erstellst die Tagesabrechnungen, führst Umsatzkontrollen durch und erstellst Monatsstatistiken.
- Du gibst dein Fachwissen an Praktikant:innen und Lehrlinge weiter.

Wir bieten dir:

- Eine Vier-Tage-Woche (Ausnahme Juli & August: 5-Tage-Woche), in einem traditionsreichen Haus.
- Ein bunt gemischtes, junges Team - mit freundschaftlichem Arbeitsklima
- Legendäre mehrtägige Teambuildings und Mitarbeitererevents in der Genusshandwerk-Familie.
- Kostenfreie Verpflegung.

- Die Möglichkeit einer Unterkunft (Zimmer oder Dienstwohnung, je nach Verfügbarkeit)
- 20 % Ermäßigung in allen Genusshandwerk-Betrieben.
- Eine ECHT leistungsorientierte Entlohnung mit ECHTER Bereitschaft zur Überzahlung: € 1.850,00 € netto bei einer 40h-Woche (Bonuszahlungen sind möglich).
- Individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten mit Aufstiegschancen.
- Wir schätzen es, wenn du eigene Ideen einbringst.

Dürfen wir dir noch ein bisschen mehr über unser Landgut erzählen?

Du kannst mit uns in eine medistyrane® Welt fliehen – zwischen der Steiermark und dem Mittelmeer. Dabei ist „*Mi casa es su casa*“ unser Hausprinzip. Das bedeutet, fühle dich wie zu Hause. Riegerbauer ist entspannt leicht wie am Meer und so ruhig wie in unserer oststeirischen Dorfidylle.

Lebe mit uns **Gastronomie** und beherberge und bewirte in den **Studios am Landgut** die unterschiedlichsten Leit'. Von ganz jung und frech, bis zu echt erfahren und führungsstark arbeiten wir alle im **Unternehmensverbund** mit ECHT Genusshandwerk. Ob bei medistyranen® Hochzeitswochenenden, Events im à la carte Wirtshaus oder bei einem Businessseminar. Bei uns wohnst du am Arbeitsplatz und lebst im Haus bei flachen Hierarchien, genießt ehrliches Gastronomieh Handwerk und regionale Produkte.

Was sagt dir dein Bauchgefühl? Haben wir dein Interesse geweckt? **Dann komm in unser Team!** Bewirb' dich. Schicke uns deinen Lebenslauf an mitarbeiter@riegerbauer.at und schreib uns, welche Talente du hast.

Riegerbauer | Landgut - seit 1652

Allmer GmbH & Co KG
A-8222 Feistritztal, St. Johann bei Herberstein 12
T: +43 3113 2301
auszeit@riegerbauer.at
www.riegerbauer.at