

# FIRMAMENT

HOTEL RESTAURANT EVENT



Das FIRMAMENT ist das neue Hauptquartier von Seidl Catering und verbindet Hotel, Restaurant und Eventhalle zu einer einzigartigen Eventlocation. Seidl Catering inspiriert unser Publikum durch eine weltoffene Genusskultur und lädt ein, größer zu denken. Wenn das ganz nach dir klingt, dann bewirb dich! Du magst Menschen? Lass uns gemeinsam eine erfolgreiche Betriebsverpflegung aufbauen.

Dazu suchen wir eine engagierte und starke Persönlichkeit als

## KOCH / KÖCHIN für unsere Betriebskantine (M/W/D)

### Deine Aufgaben

- \* Zubereitung und Verteilung der Speisen
  - \* Speisenausgabe inkl. Kontakt zu den Gästen
  - \* Betreuen der Mitarbeiter/innen
  - \* Selbständiges Zubereiten von Snacks
  - \* Verantwortung für die ordnungsgemäße Reinigung des unterstellten Bereiches
- Einhaltung der Seidl Qualität

### Dein Profil

- \* Erfahrung als Koch oder Köchin
- \* Organisationsvermögen und Kreativität
- \* Gute Kenntnisse der deutschen Sprache
- \* Gäste- und serviceorientiertes Denken
- \* Sorgfalt, Sauberkeit und Ordnung
- \* Teamfähigkeit, Flexibilität

### Dich erwartet

- \* Geregelte Arbeitszeiten von Montag bis Freitag
- \* Wochenende Frei
- \* Täglich kostenlose und gesunde Verpflegung im firmeninternen Restaurant
- \* Eine Vielzahl an Mitarbeiter-Vorteilen sowie gratis Fitnessstudio
- \* Deine Starcard - Die Vorteilskarte für Tourismusmitarbeiter
- \* Weihnachten und Silvester gehören dir und deiner Familie



Bewirb dich gleich jetzt und schick uns deine Bewerbungsunterlagen an:  
Andrea Lukas [job@firmament.at](mailto:job@firmament.at) oder ruf mich an unter +43 664 880 031 57.  
[www.firmament.at/karriere/](http://www.firmament.at/karriere/)

Wir bieten eine über dem Arbeitsmarkt / Kollektivvertrag liegende Bezahlung in Abhängigkeit von Qualifikation und Vorerfahrung.

