

# COMING HOME

im Restaurant Steirereck im Stadtpark als **Demi Chef de Partie**

Teil eines Teams der Besten zu sein ist inspirierend, bildend, motivierend, lohnend, gemeinschaftlich, prägend und fordernd.

Dieses besondere Team nimmt weitere Mitglieder auf:

In unserer Küche suchen wir Mitglieder mit Leidenschaft für Ihren Beruf die einen wertschätzenden Umgang für die einzigartigen Produkte unserer Partner & Lieferanten besitzen und dabei stets mit dem Ziel vor Augen, für unsere Gäste ein besonderes und einzigartiges Erlebnis zu schaffen.

Als Demi Chef de Partie gehören Sie einem spezifischen Posten (Gardemanger, Poissonnier, Rotissier oder Pâtissier) an. Jedes dieser Teams besteht aus 6-8 Kolleg/innen welche gemeinsam Verantwortung für diesen Posten übernehmen. Diese pflegen eine enge Zusammenarbeit sowie einen intensiven Austausch mit unseren unterschiedlichsten Lieferanten.

Daher wird ein saisonales Produktverständnis, ein origineller fantasievoller Charakter sowie ein wertschätzender Umgang mit den Produkten erwartet.

Dabei lernen Sie und unsere Mitarbeiter nicht nur die vielfältigsten Produkte und deren Verwendungsmöglichkeiten kennen, sondern werden auch motiviert, sich der täglich gelebten Kreativität der Steirereck Küche anzuschließen. Ein Großteil unsere Zutaten produzieren wir selbst, immer auf der Suche nach dem einzigartigen Geschmack. Authentizität sowie Produkt-Ehrlichkeit sind tief in unserer Philosophie verankert.

Die Gemeinschaft innerhalb unseres Teams steht an oberster Stelle, daher sieht sich jedes Teammitglied im Steirereck wie ein Zahnrad in einem großen Uhrwerk – denn nur mithilfe einer ineinandergreifenden Zusammenarbeit können außergewöhnliche Ziele erreicht und neue Pfade erschlossen werden.



Restaurant Steirereck im Stadtpark, Am Heumarkt 2A (im Stadtpark), 1030 Wien  
Tel.: +43 1 713 31 68, E-Mail: [wien@steirereck.at](mailto:wien@steirereck.at), [www.steirereck.at](http://www.steirereck.at)

## WAS WIR UNS VON DIR WÜNSCHEN:

- Leidenschaft für den Beruf sowie der Wille zur Weiterentwicklung
- Strukturiertes und präzises Arbeiten wird vorausgesetzt
- Wir entwickeln, häufig auch in Teamarbeit, unsere Gerichte in einem zeitlich aufwendigen Prozess und überlassen dabei nichts dem Zufall
- Digitales Arbeiten: Wir dokumentieren in unserer Datenbank präzise alle Arbeitsschritte für eine transparente sowie bestmögliche Nachvollziehbarkeit für alle Team Mitglieder
- Positives Mindset – Gute Laune!
- Teamfähigkeit hat für uns oberste Priorität – Steirereck Familie!

## WAS WIR DIR BIETEN:

- Top Arbeitgeber 2023 / ausgezeichnet von Rolling Pin
- Geregelter 4 bzw. 5 Tage Woche
- In unserer Küche arbeiten wir in unterschiedlichen Schichten  
Frühdienst – Spätdienst – Teildienst
- Kochjacken werden im Betrieb gereinigt
- Kochschürzen werden zur Verfügung gestellt
- Entlohnung nach Vereinbarung auf Basis des KV – mit Überzahlung!
- Faire Aufteilung des Trinkgeldes
- Samstage, Sonntage und Feiertage immer geschlossen
- Bereitstellung einer Wohnmöglichkeit in unmittelbarer Nähe zum Stadtpark
- Unterstützung bei der Suche nach Ärzten, Wohnung und Handwerker
- Möglichkeiten zur Weiterbildung (interne Schulungen & Betriebsausflüge)
- Saisonales Personal Essen
- Preisliche Vergünstigungen bei einem Besuch in der Meierei im Stadtpark & im Wirtshaus Steirereck am Pogusch
- 50 Jahre Erfahrung in der Gastronomie als Familienbetrieb & das beste Team aus Service, Küche, Büro & Reinigungskräften

UNSER FAMILIÄRES TEAM MIT DEM MOTTO „THE SKY IS THE LIMIT“ WÜRDEN SICH FREUEN,  
DICH PERSÖNLICH KENNEN ZU LERNEN.

Schicke bitte deine Bewerbung mit Foto an:  
[cominghome@steirereck.at](mailto:cominghome@steirereck.at)



Restaurant Steirereck im Stadtpark, Am Heumarkt 2A (im Stadtpark), 1030 Wien  
Tel.: +43 1 713 31 68, E-Mail: [wien@steirereck.at](mailto:wien@steirereck.at), [www.steirereck.at](http://www.steirereck.at)