

# COMING HOME

## im Wirtshaus Steirereck am Pogusch als **Service MitarbeiterIn**

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

Dieses besondere Team nimmt weitere Mitglieder auf:

In unserem Haus suchen wir Persönlichkeiten & Gastgeber mit Leidenschaft für Ihren Beruf, die einen wertschätzenden Umgang für die einzigartigen Produkte unserer Landwirtschaft sowie unserer befreundeten Produzenten besitzen. Dabei behalten wir stets ein Ziel vor Augen für unsere Gäste ein naturverbundenes sowie einzigartiges Erlebnis zu erzeugen.

Als Service MitarbeiterIn arbeitest du eingebettet in unser Serviceteam und sorgst auf deiner eigenen Station bzw. an der Schankkuchl für das Wohlbefinden der Gäste.

Authentizität sowie Produkt Ehrlichkeit sind tief in unserer Philosophie verankert und werden tagtäglich von allen Mitgliedern gelebt. Seit mehr als 25 Jahren betreiben wir, rund um unser Wirtshaus, eine biodiverse Landwirtschaft mit Lämmern, Schweinen, Ziegen & Hühnern. Die Qualität unserer Lebensmittel ist legendär und wird in unseren Küchen am Pogusch sowie im Wiener Steirereck höchst geschätzt. Artgerechte Tierhaltung, wertschätzende Hof Schlachtung sowie deren Verarbeitung von Kopf bis Fuß sind für uns selbstverständlich und können auch von unserem Team erlebt werden.

Seit 2021 kultivieren wir rund um das Wirtshaus am Pogusch mehr als 500 verschiedene Nutzpflanzen in unserem Küchengarten sowie in unseren Glashäusern. Dabei lernen sie eine außergewöhnliche Pflanzenvielfalt und deren Verwendungsmöglichkeiten kennen.



Wirtshaus Steirereck am Pogusch, Pogusch 21, A-8625 St. Lorenzen im Mürztal,  
Tel.: +43 (3863) 2000, E-Mail: [pogusch@steirereck.at](mailto:pogusch@steirereck.at), [www.steirereck.at](http://www.steirereck.at)

## WAS WIR UNS VON DIR WÜNSCHEN:

- Leidenschaft für den Beruf sowie der Wille zur Weiterentwicklung
- Abgeschlossene Lehre / Berufsbildende höhere Schule mit Praxis Erfahrung
- Aufgeschlossenheit gegenüber neuen Produkten, Macharten & Trends
- Die Philosophie unseres Hauses Tag für Tag zu repräsentieren.
- Motivation zum gemeinsamen Arbeiten am Gast & Backstage
- Positives Mindset – Gute Laune!
- Teamfähigkeit hat für uns oberste Priorität – Steirereck Familie!

## WAS WIR DIR BIETEN:

- Top Arbeitgeber 2023 / ausgezeichnet von Rolling Pin
- Geregelte 3 - 4 Tage Woche / So frei
- Entlohnung richtet sich nach deiner Berufserfahrung beträgt jedoch mind.  
3 Tage / Woche – Netto 1550.-Euro/Monat (zzgl. 13. & 14 Gehalt) plus Trinkgeld  
4 Tage / Woche – Netto 1850.-Euro/Monat (zzgl. 13. & 14 Gehalt) plus Trinkgeld
- Unterstützung bei der Suche nach Ärzten, Wohnung und Handwerker
- Möglichkeiten zur Weiterbildung (interne Schulungen & Betriebsausflüge)
- Saisonales Personal Essen
- Arbeiten in einem der schönsten, sowie modernsten Häuser Österreichs
- Gewinner des Architekturpreis des Landes Steiermark 2023
- Wohnmöglichkeit nach Bedarf vorhanden
- Unbefristete Zusammenarbeit
- Preisliche Vergünstigungen bei einem Besuch im Wirtshaus Steirereck / Steirereck im Stadtpark oder in der Meierei im Steirereck
- 50 Jahre Erfahrung in der Gastronomie als Familienbetrieb & das beste Team aus Service, Küche, Büro & Reinigungskräften.

WIR WÜRDEN UNS SEHR FREUEN, DICH PERSÖNLICH KENNEN ZU LERNEN!

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



Wirtshaus Steirereck am Pogusch, Pogusch 21, A-8625 St. Lorenzen im Mürztal,  
Tel.: +43 (3863) 2000, E-Mail: [pogusch@steirereck.at](mailto:pogusch@steirereck.at), [www.steirereck.at](http://www.steirereck.at)