



Zur Verstärkung unseres Teams in **6020 Innsbruck** suchen wir nach Vereinbarung

KÜCHENLEITER (M/W/X) | 6020 INNSBRUCK | 40 WSTD

AN 5 TAGEN VON MO-SO | NACH VEREINBARUNG

JOB FACTS

Bereich: Küchenleitung | **Ort:** 6020 Innsbruck

Anstellungsart: Vollzeit | **Beginn:** nach Vereinbarung

- DAS VERTRAUEN WIR DIR AN

Jetzt abheben und die Zukunft mitgestalten!

Für unsere F&B Outlets am Flughafen Innsbruck suchen wir eine **praxisnahe Führungskraft mit fundierter Gastronomieausbildung und Leidenschaft für die Küche**. Als Küchenleitung übernehmen Sie die Gesamtverantwortung für den operativen und administrativen Betrieb des Restaurants und sorgen für ein erstklassiges gastronomisches Angebot für Mitarbeiter:innen des Flughafens.

Ihre Aufgaben:

- **Operative Leitung der Küche** mit Schwerpunkt **Organisation und Speisenqualität**
- **aktive Mitarbeit** im Küchenbereich: **Menüzubereitung, Produktionsplanung, Qualitätssicherung**
- **Führung und Entwicklung** des Teams (Küche, Stewarding) – inklusive Dienstplanung, Einschulung und Mitarbeitergesprächen
- Verantwortung für **Menügestaltung, Warenbestellung, Einkauf und Wareneinsatzkontrolle**
- Sicherstellung und Einhaltung aller **Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsvorgaben** (HACCP)
- **Budgetverantwortung**, Abrechnungs- und Kontrolltätigkeiten

- DAS MACHT DICH AUS

- **Abgeschlossene Ausbildung** im Bereich **Gastronomie, Hotellerie** oder **Großküche**
- Mehrjährige **Berufserfahrung in leitender Position** in der Küche, idealerweise in der Gemeinschaftsverpflegung
- Erfahrung in der **Begleitung oder Leitung von Neueröffnungen** von gastronomischen Betrieben von Vorteil
- Ausgeprägtes **organisatorisches Geschick** und die Fähigkeit, neue Abläufe und Strukturen effizient mitzugestalten

- **Führungskompetenz:** Sie verstehen es, Teams aufzubauen, zu motivieren und durch Phasen der Veränderung zu führen
- Sehr gute Kenntnisse in **Küchenorganisation**, Speisengestaltung und Hygienestandards (HACCP)
- **Affinität zum digitalen Arbeiten** sowie sicherer Umgang mit gängigen EDV-Systemen (insbesondere Warenwirtschaftsprogrammen und MS Office)
- Sehr gute **Deutschkenntnisse**, gute Englischkenntnisse von Vorteil

- DAS KANNST DU VON UNS ERWARTEN

- Langfristiger Job in **Tirol**: Krisensicherer Arbeitsplatz mit Perspektive in einem internationalen Großkonzern mit Standort Tirol - inmitten der Alpen und voller Möglichkeiten
- **40 Wochenstunden** an 5 Tagen von Montag bis Sonntag, Einteilung erfolgt **flexibel nach Dienstplan** (ohne Nachtdienste)
- **Exklusive Benefits durch den Flughafenstandort:** moderne Infrastruktur, ausgezeichnete Anbindung
- **Gestaltungsspielraum** in einem neuen, modernen Produktionsstandort
- **Karrierechancen** innerhalb eines starken Unternehmensnetzwerks, sowie **vielfältige Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten**
- **Wertschätzende Unternehmenskultur**, flache Hierarchien und echtes Teamgefühl



Der Mindestlohn für diese Stelle beträgt monatlich brutto € 2.641,- auf Basis der Vollzeitbeschäftigung im Kollektivvertrag Gastgewerbe. Für diese Position bieten wir jedoch einen monatlichen Bruttolohn von bis zu € 4.000,- All In.

Informationen zum Bewerbungsprozess



"Gestalten Sie mit uns die Zukunft der Betriebsgastronomie am Flughafen Innsbruck! Als Marktführer im Bereich der Betriebsgastronomie setzen wir Maßstäbe in Qualität, Service und Innovation. Ob in der operativen Steuerung, der Produktionsverantwortung oder der Teamführung – bei uns übernehmen Sie Verantwortung in einem dynamischen Umfeld mit hoher Sichtbarkeit und Wirkungskraft. Werden Sie Teil eines starken Teams und bringen Sie Ihre Expertise dort ein, wo täglich Qualität, Verlässlichkeit und Gastfreundschaft im Mittelpunkt stehen. Deine Regionalleitung Roman freut sich auf dich!"

Für Rückfragen steht dir Frau Katrin FRÜHWIRTH unter

+43 (0) 676 884 88 307 gerne zur Verfügung.

Als Marktführer im Bereich Catering sind wir unseren Mitarbeitenden, Gästen, unserer Umwelt und den nächsten Generationen verpflichtet. Unser sinnvolles Handeln verändert das Wohlbefinden von Menschen positiv. Wir legen besonderen Wert auf Geschmack, Frische, Achtsamkeit und Nachhaltigkeit; denn HIER IS(ST) MAN RICHTIG! Gemeinsam mit unseren 1.300 Mitarbeitenden sorgt **Eurest Österreich** für abwechslungsreiche Verpflegung in über 100 Unternehmen und Institutionen. Unser Anspruch an Frische, Qualität und Geschmack setzt regelmäßig neue Standards in der Gemeinschaftsgastronomie. Unter der Marke **foodaffairs** bieten wir exklusives Veranstaltungscatering auf höchstem Niveau. Für kleine und mittelständische Unternehmen ermöglichen wir mit unserer Marke **leonardi** eine abwechslungsreiche und hochwertige Verpflegungslösung. Zusätzlich ergänzt **Die Menü Manufaktur** als Teil unserer Konzernstruktur das Portfolio als Verpflegungsspezialist für Kinder durch ihre Marke **GOLDMENÜ** in den Systemen Cook & Freeze, Cook & Chill sowie Cook & Serve. So decken wir ein breites Spektrum an individuellen Verpflegungsbedürfnissen ab. Unser vielfältiges Angebot wird durch zahlreiche Facility-Management-Dienstleistungen von **Eurest Services** erweitert. Als Teil der weltweit führenden **Compass Group PLC** verbinden wir internationale Expertise mit kreativen Lösungen für den österreichischen Markt. Dabei stehen Vielfalt und Chancengleichheit im Zentrum unserer Unternehmenskultur. Wir heißen alle Menschen willkommen – unabhängig von ihrer Herkunft,

Nationalität, Religion, Behinderung, ihrem Alter, Familienstand, Partnerschaftsstatus, ihrer sexuellen Orientierung oder ihrem Geschlecht. Unsere jüngste Mitarbeiter:innen-Umfrage bestätigt diesen Ansatz: Mit einem Inclusion Index von rund 4 von 5 Punkten und einer Zustimmungsrate von 79 % erleben unsere Mitarbeitenden täglich, dass Vielfalt bei uns geschätzt wird.

Sie haben Fragen zur beruflichen Anerkennung, Erwerbstätigkeit, Nostrifizierung oder dem Visum? Wir unterstützen Sie gerne dabei!

JOB TEILEN



Bewerber:innen, die sich für diese Stelle beworben haben, interessieren sich auch für

eurest.at

compass-group.com

karriere.eurest.at
