



Wir suchen ab September/Oktober 2025 oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurantfachmann/-Fachfrau bzw. Chef de Rang (~ 80% Anstellung)

für unser Speiserestaurant und auslastungsabhängig auch in unseren Lokalen im Erdgeschoss

Richtarbeitszeiten:

Dienstag – Freitag ab ca. 17 bis 23 Uhr sowie
Samstag ab 11 – 15 und 17 bis 23 Uhr

Stellenbeschreibung:

Unsere Lokale zeichnet sich nicht nur wegen der ausgezeichneten Küche aus!

Auch unsere Servicemitarbeiter tragen einen wesentlichen Teil zu unserem Konzept bei, indem sie sich für das Wohl der Gäste im Restaurant einsetzen und dabei Wert auf fachliche Beratung, aktiven Verkauf, einwandfreien Service sowie die reibungslose Zusammenarbeit mit den anderen Mitarbeitern und dem Küchenteam legen. Aufgrund einer anstehenden Pensionierung suchen wir nun ein weiteres Servicetalent!

Deine Vorteile mit uns:

- ♦ interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität
 - ♦ aufgewecktes, junges Team in der Küche sowie im Service
- ♦ 5-Tage Woche mit planbaren Arbeitszeiten – Sonntag, Montag und Feiertags frei
 - ♦ großzügige Mitarbeiterspeisen- und Getränke
 - ♦ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- ♦ Bezahlung nach Qualifikation, beträchtliches Trinkgeld
 - ♦ StarCard-Benefits

Anforderungsprofil:

- ♦ abgeschlossene Ausbildung als Restaurantfachmann/-Frau
- ♦ Gepflegtes Erscheinungsbild; Sinn für Hygiene und Sauberkeit
 - ♦ Unternehmerisches Denken und Verkaufsorientierung
- ♦ Verantwortungsbewusstsein, hohe Teamfähigkeit und Genauigkeit
- ♦ Verlässlichkeit und Lebensstil, welcher Rücksicht auf die beruflichen Anforderungen nimmt

Weiters von Vorteil:

- ♦ fachliche Zusatzausbildungen z.B. als Sommelier
 - ♦ fließende Kommunikation in Englisch

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Auf eine Bewerbung oder ein persönliches
Vorstellungsgespräch würden wir uns sehr freuen!

Bewerbungen an dogana@dogana.com

Kontaktperson: **Manuel Gallaun**