



HOTEL
GOLDENER
BERG
OBERLECH



Maitre d'hotel / Restaurantleiter: Ihre Chance, Gastlichkeit auf ein neues Level zu heben (m/w/d)

ab Sommer 2026

Haben Sie die Leidenschaft, exzellenten Service mit persönlicher Note zu verbinden? Wollen Sie Teil eines Teams werden, das unvergessliche kulinarische Erlebnisse schafft und dabei höchste Standards in Gastlichkeit und Servicequalität setzt?

Wir suchen eine visionäre Führungspersönlichkeit, die unsere Philosophie von Holistic Selfcare in einem erstklassigen gastronomischen Erlebnis umsetzt. Mit einem besonderen Fokus auf Service-Exzellenz, reibungslose Abläufe und herzliche Gastfreundschaft führen Sie unsere Restaurants, die Terrasse, die Bar und Veranstaltungen mit Professionalität und Leidenschaft.

Was Sie bei uns erwartet:

Unser Hotel vereint kulinarische Exzellenz mit atemberaubender Natur. Es ist ein Rückzugsort für Körper, Geist und Seele. Eingebettet in die majestätische Kulisse des größten Skigebiets Österreichs kombinieren wir alpine Tradition mit modernem Boho-Chic zu einem Erlebnis, das seinesgleichen sucht.

- Exzellenz auf allen Ebenen: 4 exklusive Restaurants & eine große Sonnenterrasse. 3 GaultMillau-Hauben, ein ECO-zertifiziertes Konzept, eine innovative vegetarisch-vegane Küche mit saisonalen, regionalen Zutaten und einer der größten Weinkeller Österreichs.
- Unsere Vision: Holistic Mountains Selfcare – die perfekte Balance aus Wellness, bewusster Bewegung, Spiritualität, gesunder Ernährung und einem Hauch Luxus.
- Raum für Gestaltung: Inspirierende Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten, Weinkennern und einem engagierten Serviceteam.
- Ein dynamisches Team: International, leidenschaftlich und voller Tatendrang – wir wachsen gemeinsam und unterstützen uns gegenseitig.



Ihre Rolle: Mehr als nur ein Gastgeber

Sie sind nicht nur Leiter des Restaurants, sondern eine Schlüsselfigur in der perfekten Inszenierung des Gästerlebnisses. Sie setzen neue Maßstäbe in Servicequalität, koordinieren den gesamten Ablauf und schaffen eine Atmosphäre, in der sich Gäste rundum wohl fühlen.

Ihre Aufgaben im Detail:

- Führung des gesamten Serviceteams: Motivation, Einschulung und Einsatzplanung des Teams für einen reibungslosen Ablauf.
- Hochzeiten & Veranstaltungen: Kontrolle der Function Sheets und operative Optimierung während der Events.
- Umsatzoptimierung: Verkaufsförderung durch Upselling, gezielte Schulungen und Weiterentwicklung der Kompetenzen im Team.
- Ablaufoptimierung & Qualitätsstandards: Implementierung und Sicherstellung höchster Servicequalität sowie effiziente Problemlösung.
- Sicherstellung von Atmosphäre und Sauberkeit: Dekoration, Hygiene und sorgsamer Umgang mit Inventar für ein makellooses Ambiente.
- Meetings: Organisation und Teilnahme an Meetings zur strategischen Weiterentwicklung des Servicebereichs.
- Gästebetreuung: Persönliche Begrüßung, exzellente Beratung und professionelle Handhabung von Beschwerden.
- Hands On: Im Sommer teilweise eigene Station als Chef de Rang.
- Schulung & Weiterentwicklung: Interne Schulungen für das Serviceteam zu Produktvielfalt, Gläserkunde, Beschwerdemanagement und vielem mehr.

Wen wir suchen:

Wir suchen eine Persönlichkeit mit Weitblick und Begeisterung für gehobene Gastronomie. Sie sind genau richtig bei uns, wenn Sie:

- Charismatisch & serviceorientiert: Sie lieben den persönlichen Kontakt mit Gästen und haben ein Gespür für exzellenten Service.
- Fachkompetent & erfahren: Eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie sowie mehrjährige Erfahrung in leitender Funktion bringen Sie mit.
- Organisiert & unternehmerisch denkend: Sie behalten auch in hektischen Momenten den Überblick und optimieren Abläufe kontinuierlich.
- Weinaffin & umsatzstark: Sie haben eine Ausbildung als Sommelier und sind erfahren in der Verkaufssteigerung.
- Teamführung & Motivation: Sie führen mit Empathie, Begeisterung und Professionalität.
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse: um unsere internationalen Gäste professionell zu betreuen



Was wir Ihnen bieten:

- Wein & Kulinarik im Fokus: Arbeiten mit einem der besten Weinkeller Österreichs und einer innovativen, nachhaltigen Küche.
- Weiterbildung: Wir fördern Ihre persönliche und berufliche Entwicklung durch Coachings und Schulungen.
- Attraktive Benefits: Zugang zu unserem Alpin Spa, Rabatte auf Essen, Getränke und Anwendungen im Hotel und Skipassvergünstigungen.
- Unvergessliche Arbeitsatmosphäre: Das Sonnenplateau des Arlberg und ein herzliches Team, das sich auf Sie freut.
- Teamevents & Zusammenhalt: Winzer-Events, gemeinsame Grillabende, sportliche Aktivitäten und ein motivierendes Arbeitsumfeld.
- Freie Kost & Logis: Hochwertige Verpflegung und Unterkunft in unserem Teamhotel mit Bergblick.

Klingt das nach Ihrer Chance?

Dann bringen Sie Ihre Expertise, Ihr Organisationstalent und Ihre Leidenschaft in unser Team ein. Lassen Sie uns gemeinsam unvergessliche Gastronomie-Momente schaffen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Referenzen!

Jetzt bewerben und ein Teil unserer Vision werden!

Machen Sie sich vorab ein Bild von uns: [Instagram-Teamseite](#)