



Ihre Chance auf die Rolle des F&B Direktors (m/w/d)

Ab sofort

Sind Sie bereit, Kulinarik auf höchstem Niveau ganzheitlich zu führen? Möchten Sie nicht nur verwalten, sondern gestalten? Menschen inspirieren, Teams entwickeln und ein außergewöhnliches Food-&-Beverage-Konzept mit unternehmerischem Weitblick prägen? Dann wartet am Arlberg eine Aufgabe auf Sie, die Wirkung entfaltet – auf Gäste, Mitarbeitende und auf Sie selbst.

Was Sie bei uns erwartet:

Wir sind kein gewöhnliches Hotel. Wir sind ein Ort der Inspiration, der Transformation und des Genusses. Mit einem Mix aus alpiner Tradition und Boho-Lifestyle schaffen wir einzigartige Erlebnisse für unsere Gäste – und für unser Team.

- Ein Boutique-Hotel im Herzen des größten Skigebiets Österreichs: Luxus in legerer Eleganz, ausgezeichnet mit 3 Hauben von Gault Millau.
- Eine kulinarische Spielwiese: Vier Restaurants, zwei Sonnenterrassen, einer der größten Weinkeller Österreichs (1.850 Positionen) und Mitglied des 1. Österreichischen Sommelier Club.
- Unsere Mission: Holistic selfcare – gesunde Ernährung, Detox-Programme, Yoga und bewusste Bewegung kombiniert mit erstklassigem Service.
- Gelebte Nachhaltigkeit: Zertifiziert mit dem österreichischen Umweltsiegel und dem EU ECO Label und ständig auf der Suche, noch mehr zu tun.
- Ein dynamisches Team: International, bunt, zu 50% englischsprachig, voller Leidenschaft – und bereit, mit Ihnen zu wachsen.

Ihre Rolle: F&B Direktor mit Weitblick & Präsenz

Als F&B Direktor:in tragen Sie die Gesamtverantwortung für unseren umfangreichen Food-&-Beverage-Bereich. Sie führen strategisch und operativ, sind Impulsgeber:in, Mentor:in und Gastgeber:in zugleich – und prägen die kulinarische Identität des Goldenen Bergs maßgeblich mit.



Ihre Aufgaben auf den Punkt gebracht:

- Gesamtverantwortung für vier Restaurants, zwei große Sonnenterrassen direkt an der Skipiste, Bar, Events sowie einen außergewöhnlich gut bestückten Weinkeller
- Führung und Organisation von Küche, Service, Bar und Veranstaltungsbereich
- Strategische und operative Steuerung von Einkauf, Lager, Warenwirtschaft und F&B-Controlling
- Sicherstellung, Weiterentwicklung und gelebte Umsetzung unserer Qualitäts- und Servicestandards
- Rekrutierung, Führung und Entwicklung eines internationalen F&B-Teams
- Planung und Umsetzung von Events & kulinarischen Special Moments
- Verantwortung für den Weinkeller inkl. Sortimentsgestaltung und Positionierung
- Gestaltung von 6 Speisekarten und einer großen Weinkarte

Wen wir suchen:

Wir suchen keine Verwaltungskraft. Wir suchen Sie – eine Persönlichkeit mit Haltung, Leidenschaft und Führungsstärke, die:

- über mehrjährige Führungserfahrung in der gehobenen Hotellerie oder Gastronomie verfügt
- unternehmerisch denkt, strukturiert arbeitet und Qualität kompromisslos lebt
- Menschen mit natürlicher Autorität, Empathie und Klarheit führt
- Kulinarik, Wein und Gastgeberkultur nicht als Beruf, sondern als Berufung versteht
- Verantwortung übernimmt, Entscheidungen trifft und gerne präsent ist
- Klare Strukturen halten und ausbauen kann
- Deutsch und Englisch fließend spricht

Was wir Ihnen bieten:

- Eine Schlüsselposition mit echtem Gestaltungsspielraum und langfristiger Perspektive
- Arbeiten an einem der kraftvollsten und inspirierendsten Orte der Alpen
- Ein wertschätzendes, internationales Umfeld, das Qualität und Menschlichkeit verbindet
- Attraktive Benefits, Entwicklungsmöglichkeiten und ein Umfeld, das persönliches Wachstum fördert
- Ein Team, das zusammenhält: Offen, herzlich und international – werden Sie Teil unserer „goldenen Familie“.

Klingt das nach Ihnen?

Dann werden Sie Teil eines Hotels, das Menschen inspiriert und verändert – und bringen Sie Ihren einzigartigen Stil mit ein.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen.

Unternehmen: Hotel Goldener Berg

Ansprechperson: HR Department

Telefonnummer: +43558322050

E-Mail Adresse: hr@goldenerberg.at