



## **Souschef für unser Traditionsrestaurant "Alter Goldener Berg" (m/w/d) ab Winter 2026/2027**

**Souschef für unser Traditionsrestaurant "Alter Goldener Berg" – Ehrliches Handwerk mit Tradition (m/w/d)  
ab Winter 2026/2027 | in Vollzeit**

Seit rund 100 Jahren werden im Alten Goldenen Berg Gäste bewirtet, während das Haus selbst bereits seit 1417 urkundlich erwähnt wird. Hier treffen gelebte Tradition, echte Gastfreundschaft und ehrliche österreichische Küche aufeinander. Unser Traditionsrestaurant steht für regionale Spezialitäten, österreichische Klassiker, Fondue-Genuss und herzliche Wirtshauskultur. Ob langjährige Stammgäste, internationale Urlauber, Hochzeiten oder Firmenfeiern – bei uns stehen Qualität, Authentizität und Handwerk im Mittelpunkt.

Für diese besondere Aufgabe suchen wir eine Persönlichkeit mit Leidenschaft für die österreichische Küche, die in Absprache mit unserem Executive Head Chef die kulinarische Handschrift des Alten Goldenen Bergs prägt.

### **Ihre Rolle: Mehr als nur Souschef**

Sie sind die operative Führungskraft unseres Traditionsrestaurants Alter Goldener Berg. In enger Zusammenarbeit mit unserem Executive Head Chef, dem Sie direkt unterstellt sind, verantworten Sie die tägliche Organisation der Küchenabläufe im Alten Goldenen Berg und sorgen dafür, dass Qualität, Wirtschaftlichkeit und Tradition Hand in Hand gehen.

Dabei übernehmen Sie eigenständig Verantwortung für die Satellitenküche, führen Ihr Team von rund vier Mitarbeitenden mit Klarheit und Begeisterung und sorgen dafür, dass unsere Gäste täglich ehrliche österreichische Küche auf höchstem Niveau genießen. Mit Ihrem Fachwissen, Ihrem Qualitätsanspruch und Ihrer Leidenschaft für traditionelle Kulinarik tragen Sie maßgeblich dazu bei, die Tradition des Alten Goldenen Bergs lebendig zu halten und weiterzuentwickeln.

### **Ihre Aufgaben im Detail:**

- **Österreichische Alpenkulinarik:** Planung, Vorbereitung und Zubereitung österreichischer Klassiker, regionaler Spezialitäten und unserer beliebten Fondue-Angebote für das À-la-carte-Restaurant Alter Goldener Berg.

- **Handwerk & Qualität:** Sicherstellung einer konstant hohen Speisenqualität sowie sorgfältige Verarbeitung hochwertiger regionaler Produkte.
- **Mise en Place:** Organisation und Vorbereitung aller notwendigen Arbeiten für einen reibungslosen Serviceablauf.
- **Operative Küchenverantwortung:** Verantwortung für den täglichen Ablauf der Satellitenküche im Alten Goldenen Berg sowie Sicherstellung eines professionellen und effizienten Küchenbetriebs.
- **Dienstplangestaltung:** Erstellung und Organisation der Dienstpläne für das Küchenteam des Alten Goldenen Bergs unter Berücksichtigung von Auslastung, Veranstaltungen und wirtschaftlichen Faktoren.
- **Warenbestellung & Lagerwirtschaft:** Verantwortung für Warenbestellungen, Lagerhaltung und Bestandskontrollen in enger Abstimmung mit dem Executive Head Chef.
- **Teamarbeit & Wissensvermittlung:** Anleitung, Motivation und Schulung des Küchenteams in Bezug auf traditionelle österreichische Küche, regionale Produkte und handwerkliche Zubereitungsmethoden.
- **Führung & Entwicklung:** Förderung eines positiven Arbeitsumfelds sowie Unterstützung der fachlichen und persönlichen Entwicklung der Mitarbeiter:innen.
- **Veranstaltungen & Feiern:** Mitwirkung bei der kulinarischen Umsetzung von Hochzeiten, Firmenfeiern und besonderen Veranstaltungen.
- **Wirtschaftlichkeit & Warenbewusstsein:** Bewusster und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln, Kontrolle des Wareneinsatzes und Unterstützung bei einer wirtschaftlichen Küchenführung.
- **Hygiene & Standards:** Konsequente Einhaltung aller HACCP-Richtlinien sowie Sicherstellung höchster Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsstandards.
- **Kommunikation & Organisation:** Teilnahme an Küchenmeetings, Menübesprechungen und Dienstplanabstimmungen sowie enge Zusammenarbeit mit Service, Direktion und Executive Head Chef.

### Wen wir suchen:

Wir suchen nicht einfach eine Fachkraft, sondern eine Persönlichkeit, die mit Herz kocht und Verantwortung übernimmt. Sie sind genau richtig bei uns, wenn Sie:

- **Traditionsbewusst & leidenschaftlich:** Sie lieben die österreichische Küche und schätzen die Bedeutung von regionalen Rezepten, ehrlichem Handwerk und hochwertigen Produkten.
- **Fachkompetent & erfahren:** Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und bringen mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie mit.
- **Regional verwurzelt:** Sie haben Erfahrung mit österreichischen Spezialitäten und Freude daran, traditionelle Gerichte auf höchstem Niveau zuzubereiten.
- **Führungskompetent & organisiert:** Sie verfügen idealerweise bereits über Führungserfahrung und haben Freude daran, Mitarbeiter:innen zu entwickeln, Dienstpläne zu gestalten und Verantwortung für einen eigenen Küchenbereich zu übernehmen.
- **Wirtschaftlich denkend:** Sie verstehen die Zusammenhänge von Wareneinsatz, Kalkulation, Lagerhaltung und effizienter Küchenorganisation.
- **Verantwortungsbewusst & strukturiert:** Sie arbeiten organisiert, sauber und behalten auch in lebhaften Situationen den Überblick.
- **Sprachgewandt:** Deutsch und Englisch beherrschen Sie sicher im Arbeitsalltag.
- **Teamplayer:** Sie arbeiten gerne mit Menschen unterschiedlicher Herkunft zusammen und tragen aktiv zu einem positiven Arbeitsumfeld bei.
- **Hands-on:** Sie packen selbst mit an, gehen mit gutem Beispiel voran und verstehen sich als Vorbild für Ihr Team.

### Was wir Ihnen bieten:

- **Arbeiten mit Geschichte:** Ein Arbeitsplatz in einem Traditionshaus, das seit 1417 Menschen zusammenbringt und seit Generationen für österreichische Gastfreundschaft steht.
- **Österreichische Küche mit Charakter:** Die Möglichkeit, die kulinarische Ausrichtung eines traditionsreichen Spezialitätenrestaurants aktiv mitzugestalten.
- **Verantwortung & Gestaltungsspielraum:** Ein eigener Verantwortungsbereich mit viel Raum für Eigeninitiative und persönliche Handschrift.
- **Kulinarik auf höchstem Niveau:** Enge Zusammenarbeit mit unserem Executive Head Chef und einem Haus, dessen Kulinarik mit 3 Gault&Millau-Hauben ausgezeichnet wurde.
- **Weinkultur der Extraklasse:** Arbeiten Sie mit einem der größten Weinkeller Österreichs und erweitern Sie Ihr Wissen rund um Wein und Genuss.
- **Nachhaltigkeit mit Überzeugung:** Werden Sie Teil eines ECO-zertifizierten Betriebes, der Regionalität, Qualität und verantwortungsvolles Wirtschaften lebt.

- Ein junges, internationales Team: Freuen Sie sich auf motivierte Kolleg:innen aus aller Welt, die gemeinsam an einem Strang ziehen und Gastfreundschaft mit Leidenschaft leben.
- Attraktive Verdienstmöglichkeiten: Für diese verantwortungsvolle Position bieten wir eine überdurchschnittliche Vergütung mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung.
- Freie Kost & Logis: Kostenlose Unterkunft sowie hochwertige Mitarbeiterverpflegung während der gesamten Saison.
- Persönliche Entwicklung: Vielfältige Möglichkeiten zur fachlichen und persönlichen Weiterbildung sowie langfristige Entwicklungsperspektiven innerhalb unseres Hauses.

### **Klingt das nach Ihrer Chance?**

Dann bringen Sie Ihre Leidenschaft für die österreichische Küche, Ihr handwerkliches Können und Ihre Persönlichkeit in unser Team ein. Lassen Sie uns gemeinsam die Tradition des Alten Goldenen Bergs weiterführen und unsere Gäste mit ehrlicher österreichischer Kulinarik begeistern.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Referenzen!