

Unternehmen:	Gasthaus gluatherd
Dienstverhältnis:	Arbeiter:innen/Angestellte
Beruf:	Koch:in Jungkoch:in (m/w/d) Beikoch:in (m/w/d) Servicekraft Kellner/in Aushilfe Küchenhilfe
Arbeitsort:	Marchfeldstraße 61, 2304 Mannsdorf a. d. Donau
Arbeitszeit:	variabel (Schichtdienst), Geschäftszeit von 9-21 Uhr
Ausbildung:	Pflichtschule

## Allgemeine Informationen

**Hier brennt nicht nur der Herd – hier brennt Gastfreundschaft!**

Das **Gasthaus gluatherd** eröffnet neu und bringt frischen Wind ins Marchfeld! Modernes Ambiente trifft auf echte österreichische Klassiker – genau die Kombi, die's braucht. Hier wird mit Herz gekocht, gelacht und gelebt.

Wir suchen Leute, die Lust haben, Teil von etwas Neuem zu sein.

**"Wo Gastfreundschaft brennt"**, ist nicht nur unser Slogan – es ist unser Versprechen.

An unsere Gäste. Und an unser Team.

**Du willst dabei sein, wenn hier was richtig Heißes entsteht?** Dann meld dich. Werde Teil der gluatherd-Familie und bring deine Persönlichkeit mit.

## Beruf

- Koch:in (m/w/d)
- Jungkoch:in (m/w/d)
- Beikoch:in (m/w/d)
- Servicekraft
- Kellner/in
- Aushilfe
- Küchenhilfe

## Inserat

**Vollzeit/Teilzeit/Geringfügig – wir finden die passende Beschäftigung**

Bewerbungen von Personen über 50 sind gerne willkommen!



schreiben: kontakt@gluatherd.at  
reden: +43 664 14 21 573

folgen:  
essen:  
@gluatherd.at  
marchfeldstraße 61  
2304 mannsdorf an der donau

### \*Dein Platz bei gluatherd wartet!

- Vor- und Zubereitung sowie das repräsentative Anrichten von warmen und kalten, abwechslungsreichen und saisonalen Speisen, am jeweiligen Posten für den á la carte Service, wie auch bei Veranstaltungen
- Unterstützung der Küchenleitung
- Sorgfältige und effiziente Verarbeitung der anvertrauten frischen und regionalen Waren
- Einbringung von kreativen Ideen für neue Gerichte und Menüvorschläge
- **Arbeitszeiten: variabel, 4 Tage Woche**

### \*Was du im Gepäck haben solltest

- Feuer: authentisches Auftreten und gute Stimmung
- Würze: Das gewisse Etwas, dass uns begeistert

### Außerdem

- Teamgeist und eine Prise Schmäh
- Kenntnisse der österreichischen Küche von Vorteil
- Qualitätsbewusstsein, Liebe zum Detail
- selbstständige Arbeitsweise
- Kreativität & Motivation
- Gepflegtes Erscheinungsbild und freundliches Auftreten
- Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Gute Deutschkenntnisse

### \*10 gute Gründe für gluatherd

- Kostenlose Verpflegung & Getränke
- Flexible Arbeitszeiten
- Parkplätze vor der Haustür
- Goodies & Mitarbeiterrabatte
- Team-Events
- Karriere- & Weiterbildungsmöglichkeiten
- Familiärer Umgang
- Trinkgeldbeteiligung
- Moderne Zeiterfassung
- Öffentliche Erreichbarkeit



**\*Feuer & Flamme für gluatherd?**

**Deine Ansprechpartner:**

delta x gastro gmbh  
z.Hd. Jürgen Lanzel  
Marchfeldstraße 61  
2304 Mannsdorf an der Donau

Mail: [kontakt@gluatherd.at](mailto:kontakt@gluatherd.at)

Telefon: +43 664 14 21 573

Wir freuen uns, dich bei einer persönlichen Verabredung besser kennenzulernen.

**Keine Angst – auch wir sind vor dem ersten Date immer ein bisschen nervös!**

**PS. Du möchtest kein Blind Date? – Dann besuch auch unsere Social-Media-Kanäle:**

Instagram: [www.instagram.com/gluatherd.at](https://www.instagram.com/gluatherd.at)

Facebook: <https://www.facebook.com/profile.php?id=61575233536233>

## **Angaben des Unternehmens gemäß**

## **Gleichbehandlungsgesetz:**

Deine Gehaltsspanne lt. Kollektivvertrag liegt ab 1.900,00 EUR bis 2.237,00 EUR brutto + Trinkgeld (auf Basis einer Vollzeitbeschäftigung). Mit Bereitschaft zur Überbezahlung.

**Das tatsächliche Gehalt wird je nachdem welche Position du übernimmst, was du kannst, und mitbringst im persönlichen Gespräch gemeinsam vereinbart!**



schreiben: [kontakt@gluatherd.at](mailto:kontakt@gluatherd.at)  
reden: +43 664 14 21 573

folgen:  
essen:  
@gluatherd.at  
marchfeldstraße 61  
2304 mannsdorf an der donau