



IS WONDERFUL,
EXTRAORDINARY AND
ALWAYS INSPIRATIONAL

MOTTO steht für erstklassige Kulinarik und Events, die wirklich im Kopf bleiben. Seit über 20 Jahren prägen wir als einer der führenden Anbieter in Österreich, wie Menschen feiern, genießen und zusammenkommen. Unser Erfolgsrezept: ein starkes Team mit Know-how, Erfahrung und viel kreativer Energie.

Als Teil der MOTTO Group setzen wir bewusst auf Vielfalt und internationale Perspektiven. Bei uns treffen Professionalität, echtes Handwerk und ein Gespür für Ästhetik aufeinander – und genau das macht unsere Arbeit besonders.

Das Motto Catering Team freut sich darauf, dich kennenzulernen und gemeinsam mit dir unvergessliche Erlebnisse zu schaffen.

Zur Erweiterung unseres eingespielten Küchenteams suchen wir ab sofort eine/n

Koch für Produktion und Inhouse Events (m/w/d)

Dein Einsatzschwerpunkt liegt in unserer Produktionsküche. Bei unseren Inhouse-Veranstaltungen sorgst du außerdem dafür, dass unsere Speisen direkt bei den Gästen landen. Freu dich auf die Kombination aus strukturiertem Küchenalltag, abwechslungsreichen Events und direktem Gästekontakt – alles an unserem Standort und ohne regelmäßige externe Catering-Einsätze.

Anstellungsart: Vollzeit (40 Wochenstunden) Für diese Position ist ein Anfangsbruttolohn von € 3.375,- vorgesehen- je nach Erfahrung geht da mehr.

Freu dich auf:

- Abwechslungsreiche Tätigkeit zwischen **Produktion und Veranstaltung**
- **Direkten Gästekontakt** bei ausgewählten Inhouse-Events
- Einen **modernen Arbeitsplatz** nahe der U1 Kaisermühlen/VIC
- Ein eingespieltes und **motiviertes Küchenteam**
- **Kurze Entscheidungswege** und flache Hierarchien
- Raum für **Eigenverantwortung und Entwicklungsmöglichkeiten**
- Zumindest **jedes zweite Wochenende** im Jahresschnitt **frei**
- **Top-Anbindung:** Unser Standort ist in unmittelbarer Nähe zur U1-Station Kaisermühlen/VIC – du erreichst uns schnell und unkompliziert mit den Öffi
- Während deiner Schicht erwartet dich ein **frisch zubereitetes Frühstück** und ein **warmes Mittagessen** – natürlich kostenlos. Auch in vegetarischer Variante erhältlich!
- **Mitarbeitererevents**
- **Vergünstigungen** in allen Betrieben der MOTTO Group und exklusive Rabatte bei Corporate Benefits, St. Charles Apotheke, McArthur Glen Parndorf VIP Days und über 250 Hotels und bei wie John Harris Fitness
- **Ermäßigte Parkmöglichkeit** im nahegelegenen Parkhaus, machen deinen Arbeitsweg noch entspannter

Was du machst:

- Produktion **hochwertiger Speisen** für Caterings und Veranstaltungen
- Mitarbeit im **Cook & Chill** Bereich
- Vorbereitung, **Fertigstellung und Präsentation** von Buffets, Menüs und Flying Food
- **Aktive Betreuung** unserer Inhouse-Veranstaltungen am Standort
- Anrichten und Finalisieren von Speisen **direkt vor dem Gast**
- **Selbstständige Organisation** deines Arbeitsplatzes
- Unterstützung bei der **laufenden Optimierung** von Abläufen und Prozessen
- **Sicherstellung** von Hygiene-, Qualitäts- und HACCP-Standards
- **Verantwortungsvoller Umgang** mit Waren, Geräten und Materialien

Was du mitbringst:

- Abgeschlossene Ausbildung als **Koch/Köchin**
- **Leidenschaft** für hochwertige Kulinarik und modernes Küchenhandwerk
- Freude an der Kombination aus **Produktion und Veranstaltungsgeschäft**
- Strukturierte und **eigenständige Arbeitsweise**
- **Organisationstalent** und logistisches Verständnis
- Teamgeist und **Hands-on-Mentalität**
- Qualitätsbewusstsein und **Liebe zum Detail**
- **Erste Erfahrung** im Catering oder Veranstaltungsbereich von Vorteil

Deine Ansprechperson: Frau Tamara Richter - Küchendirektorin

BITTE SENDE DEINEN LEBENSLAUF MIT FOTO AN
JOBS@MOTTOGROUP.AT