



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 Catering (m/w/d)

Rein in die Küche, raus mit dem Standard: Bei uns geht's um richtig gutes Essen, starke Abläufe und ein Team, das weiß, was es tut.

Anstellungsart: Vollzeit (40 Wochenstunden und monatlich 20 Überstunden). Für diese Position ist ein Anfangsbruttolohn von € 3.375,- vorgesehen- je nach Erfahrung geht da mehr.

Freu dich auf:

- **Spannende Events** statt 08/15 Alltag
- **Raum** für deine **Ideen**
- Ein **eingespieltes Team** ohne Ego-Spielchen
- Ein **wertschätzendes Miteinander** auf Augenhöhe – bei uns duzen sich alle
- **Langfristiger** und **sicherer Arbeitsplatz** in einem erfolgreichen und renommierten Unternehmen
- 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:

- Du bereitest themenspezifische Speisen mit **Liebe zum Detail** und fachlichem Know-how zu
- Du arbeitest mit **frischen Zutaten** und unterstützt bei der Produktion im Cook-&-Chill-Verfahren
- Du organisierst deinen Arbeitsplatz **selbstständig** und stimmst dich mit dem Postenchef ab
- Du sorgst **mit dem Team** für einen reibungslosen Ablauf in der Küche
- Du achtest auf Hygiene, Qualität und **sauberes Arbeiten** nach HACCP-Standards
- Du gehst **sorgfältig und nachhaltig** mit Waren, Geräten und Materialien um

Was du mitbringst:

- Leidenschaft für Catering, gutes Essen und **modernes Küchenhandwerk**
- **Abgeschlossene Ausbildung** in der Gastronomie oder Küche
- **Strukturierte Arbeitsweise** und organisatorisches Verständnis
- Teamgeist und **Freude an der Zusammenarbeit**
- **Liebe zum Detail** und ein gutes Gespür für Qualität
- Kreativität, Eigeninitiative und **Hands-on-Mentalität**
- **Sorgsamer Umgang** mit Arbeitsmitteln und Produkten

Deine Ansprechperson: Frau Lorinda Horner – Head of Catering



BITTE SENDE DEINEN LEBENS LAUF MIT FOTO AN
JOBS@MOTTOGROUP.AT