



SPANISCHE HOFREITSCHULE  
LIPIZZANERGESTÜT PIBER

Die Spanische Hofreitschule – Lipizzanergestüt Piber Gesellschaft öffentlichen Rechts ist ein traditionsreiches und dienstleistungsorientiertes Unternehmen mit internationalem Ruf.

Zur Verstärkung unseres Teams am **Standort Piber, Steiermark** suchen wir eine/n

**Kellner mit Inkasso (m/w)**

Ihre Aufgaben umfassen als Saison-Mitarbeiter/in (30 Wochenstunden) vor allem:

- professionelle Gästebetreuung
- fachgerechtes Speisen- und Getränkeservice
- Mise en Place Arbeiten
- kompetente Beratung bei der Auswahl von Speisen und Getränken
- Reinigungsarbeiten im Gästebereich
- Mitarbeit bei Eigen- und Fremdveranstaltungen
- Sicherstellung des optimalen Ablaufs im Service
- Kassieren und Abrechnen (TIPOS-Kassensystem)
- Unterstützung des Küchen-Teams

Als unser/e Idealkandidat/in erfüllen Sie folgende Voraussetzungen:

- gastronomische Ausbildung oder mehrjährige Berufserfahrung in dem Bereich
- hohe Serviceorientierung
- sicherer Umgang mit Schankanlagen und Boniersystemen
- herzliches und freundliches Auftreten gegenüber den Gästen
- Teamfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Belastbarkeit und Stressresistenz
- Zuverlässigkeit, Selbständigkeit und Pünktlichkeit
- Einsatzbereitschaft und Flexibilität
- sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Bereitschaft zu Feiertags- und Wochenenddiensten

Der monatliche Mindestlohn für die ausgeschriebene Position beläuft sich lt. Kollektivvertrag auf brutto € 1.540,00 auf Basis Vollzeitbeschäftigung bei Anlernkräften und auf brutto € 1.600,00 auf Basis Vollzeitbeschäftigung bei vorliegendem Lehrabschluss.

Bei entsprechender Qualifikation ist die Bereitschaft zur Überzahlung gegeben!

Wir bieten Ihnen eine langfristige Position in einem außergewöhnlichen Unternehmen mit langjähriger Tradition und Geschichte, sowie ein überaus kollegiales Betriebsklima.

Bitte übermitteln Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: Spanische Hofreitschule – Lipizzanergestüt Piber Gör, A-8580 Köflach, Piber 1, z. H. Herrn Rene Dezalak; E-Mail: [rene.dezalak@piber.com](mailto:rene.dezalak@piber.com)