

# Restaurantleitung

*(m/w/d) ab Mai 2024 in Jahresanstellung im CMA – KULINARIK.CAMPUS OSSIACH in Ossiach*

## 5 Fakten..

### ...die du über uns wissen solltest

#### #1 Wir sind ein Ort der Musik

Im Juni 2009 haben wir unsere Musikakademie mit Hotel und Restaurant in den historischen Gemäuern des Stiftes Ossiach eröffnet. Das Thema "Musik" steht im Zentrum aller Bereiche. Das machen wir auch in allen Ecken unseres Hauses hör-, fühl- und sichtbar. Ob in unseren Übungs- und Seminarräumen, im Restaurant oder in unseren Hotelzimmern - wir hauchen all unseren Bereichen musikalisches Leben ein.

#### #2 Wir sind modern, jung und offen

Mit unserem Einzug wurde auch das gesamte Stift saniert und renoviert. Das Gebäude stammt aus der Barockzeit und wurde im Zuge der Sanierung modernisiert. Dem Berliner Architekten Markus Fiegl ist es in hervorragender Weise gelungen, Stift, Kirche und Neubau harmonisch zu einem architektonischen Dreiklang zusammenzuführen. Im Restaurant finden sich zum Beispiel zeitlose Möbel im Chesterfield-Stil, kombiniert mit modernen Elementen, warmen Licht und kontrastreichen Farben.

#### #3 Wir haben ein vielfältiges Angebot

Wir sind kein Standard-Hotel- oder Restaurantbetrieb und bieten auch keine 08/15 Services. Wir gehen sehr auf die Bedürfnisse unserer Gäste ein und schaffen damit ein besonderes Angebot. Nicht umsonst sagen viele unserer Gäste, dass sich der Aufenthalt bei uns wie "Nachhause kommen" anfühlt. Neben unserer Unterkunft und Verpflegung vermieten wir unsere Räumlichkeiten für Kurse, Veranstaltungen, Konzerte, Seminare und bieten auch ein eigenes Ton- und Aufnahmestudio. Zusätzlich veranstalten wir auch eigene Kurse, Fortbildungen und Lehrgänge, wie zum Beispiel unser Seminar "Vocalpainting".

#### #4 Wir leben Kreativität

Kreative Mitgestaltung ist uns wichtig, daher suchen wir auch Mitarbeiter/innen, die sich gerne künstlerisch ausleben. Das Thema "Musik" spielen wir übergreifend in all unseren Bereichen - in der Akademie, im Hotel und im Restaurant und wollen das künftig auch weiter ausbauen. Ein schönes Beispiel ist unsere "Fête Baroque", die alle zwei Jahre stattfindet. Live-Konzerte, Shows mit barocken Pferden, historische Holzspiele, kulinarische Köstlichkeiten und vieles weitere - vereinen Restaurant, Hotel und Akademie in eindrucksvoller Harmonie.

#### #5 Wir bieten einen außergewöhnlichen Arbeitsplatz

Die einzigartige Lage direkt am Ossiacher See, das historische Ambiente, die prunkvollen Übungs- und Seminarräume, die modernen Hotelzimmer mit musikalischen Elementen, die außergewöhnlichen, kulinarischen Kompositionen - all das macht die Carinthische Musikakademie zu einem ganz besonderen Ort für unsere Gäste, aber auch für unsere Mitarbeiter/innen. Besonders schön ist unsere Stiffterrasse mit Seeblick, die vor allem in den Sommermonaten sehr beliebt ist.

## Das erwartet dich bei uns...

### 4- oder 5-Tage-Woche

Wir wissen, wie wichtig Freizeit und eine gesunde Balance zwischen Beruf und Alltag ist. Deswegen hast du bei uns zwei bzw. drei Tage in der Woche frei. Überstunden erfolgen nur auf freiwilliger Basis und nach Absprache. Außerdem berücksichtigen wir deine Bedürfnisse auch bei der Dienst- und Urlaubsplanung. Zudem genießt du den großen Vorteil, an Weihnachten, Silvester und Ostern frei zu haben. Anders als viele Gastro- und Hotelbetriebe haben wir in dieser Zeit Betriebsurlaub.

### Familiäres Miteinander

Wir sind ein kleines, aber sehr feines Team. Das Verhältnis zwischen unseren Mitarbeitenden sowie der Geschäftsführung ist sehr freundschaftlich. Wir schätzen uns gegenseitig sehr und unterstützen uns in jeglicher Hinsicht. Wir wissen, was unsere Mitarbeitenden täglich leisten und tolerieren daher keinen respektlosen Umgang - auch nicht von unseren Gästen. Denn ein wertschätzendes Miteinander ist für uns selbstverständlich.

### Überdurchschnittliches Gehalt

Unsere Mitarbeitenden können auf eine sehr faire, überkollektivvertragliche Bezahlung zählen. Wir sind da sehr ehrlich und halten unser Wort. Gerne legen wir auch individuelle Zielvereinbarungen mit dir fest. Je nach Einsatz hast du die Möglichkeit dich zu entwickeln und von attraktiven Prämien zu profitieren.

### Abwechslungsreicher Alltag

Wir verbinden Kulinarik mit Musik und erschaffen damit für unsere Gäste außergewöhnliche, kulinarische Kompositionen. Deine kreativen Ideen sind bei der Angebotsgestaltung und Menüdefinition gefragt. Auf dich wartet also ein abwechslungsreicher Alltag, in dem du dich täglich neu einbringen darfst und gefordert sein wirst, dir regelmäßig etwas Neues auszudenken, um unser Gastrokonzept weiterzuentwickeln.

### Kostenfreie Unterkunft & Verpflegung

Du sollst dich bei uns rundum wohl und gut aufgehoben fühlen. Darum stellen wir dir bei Bedarf auch eine kostenlose Unterkunft zur Verfügung. Zusätzlich profitierst du von einer kostenfreien, exquisiten Verpflegung, die du bei uns auch an deinen freien Tagen genießt.

### Attraktive Boni

Zusätzlich zu deinem Gehalt erhältst du von uns noch wertvolle Boni und kleine Aufmerksamkeiten wie z.B. Tankgutscheine, eine Saisonkarte für das Strandbad nebenan, die Kärnten Card u. v. m. Übrigens: Der Zugang zum Strandbad ist nur 50 m von unserem Haus entfernt. Perfekt für eine Abkühlung vor oder nach der Arbeit.

### Persönliche Weiterentwicklung

Bei uns hast du einerseits die Möglichkeit, deine Erfahrungen mit einzubringen, erhältst gleichzeitig, aber auch neue Inputs, um dich weiterzuentwickeln. Du findest bei uns eine Vielzahl an Fortbildungsmöglichkeiten und individuelle Förderungen. Wir bieten beispielsweise Inhouse-Schulungen für das gesamte Team, aber auch individuelle Weiterbildungen. Wir haben derzeit auch einen eigenen Coach, der uns dabei unterstützt, moderne Strategien umzusetzen.

### Nutzung der Übungsräume

Du bist selbst ein/e leidenschaftliche/r Musiker/in? Dann wirst du von unseren prunkvollen Übungsräumen, die auch du in deiner Freizeit kostenlos nutzen darfst, beeindruckt sein. Du findest hier auch ausgewählte Musikinstrumente, die dir auch kostenfrei zur Verfügung stehen.

### Offene Kommunikation

Wir leben eine sehr offene Kommunikation und fördern den aktiven Austausch. Bei uns kannst du immer über deine Anliegen und Wünsche sprechen. Es gibt auch regelmäßige Jours fixes, wo wir unsere Erfolge reflektieren, und gemeinsam neue Ideen entwickeln. Wir freuen uns, wenn du dabei deine kulinarischen Inputs einbringst und aktiv am Erfolg mitgestaltest.

### Was wir von dir erwarten...

- Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich Gastronomie/Hotellerie oder mehrjährige Berufserfahrung in diesem Bereich?
- Du bist motiviert, dich kreativ einzubringen und unser Konzept mitzugestalten?
- Du bist ein Organisations- und Improvisationstalent und arbeitest gerne im Team?
- Du verfügst über gute Deutschkenntnisse?
- Du bist offen, herzlich und hast Freude an der Musik?

### Kurz zusammengefasst: Was du bei uns bekommst

- Ein lässiges Umfeld mit Profi- und Hobbymusiker aus aller Welt.
- Eine coole Location, direkt am schönen Ossiacher See.
- Ein abwechslungsreicher Alltag, in dem du dich täglich einbringen darfst.
- Kostenlose Nutzung der Übungsräume unserer Musikakademie.
- Eine faire Bezahlung und zusätzliche Boni wie z. B. Tankgutscheine, Saisonkarte fürs Strandbad nebenan, Kärnten Card u. v. m.
- 4- oder 5-Tage-Woche, damit du auch Zeit für dich und deine Hobbys hast.
- Kostenlose Unterkunft und Verpflegung auch an deinen freien Tagen.
- Ein tolles Team, das sich gegenseitig unterstützt und wertschätzt.
- Vielfältige Fortbildungsmöglichkeiten und Unterstützung bei deiner beruflichen Weiterentwicklung.

**Kommst du zu uns ins Team? Wir freuen uns auf dich! Bewerbung gerne per E-Mail.**

**Ansprechpartnerin:** GF Marion Rothschof-Herzog

**Telefonnummer:** +43 4243 45 594

**E-Mail:** [kontakt@restaurant-cma.at](mailto:kontakt@restaurant-cma.at)

→ Einblicke findest du online unter [www.restaurant-cma.at](http://www.restaurant-cma.at) und auf unseren Social Media Kanälen Facebook (@cmakulinarik) und Instagram (@cma\_kulinarikcampusossiach).

