



WE WANT YOU

THE LEO GRAND IS COMING

Eine Liebeserklärung an Wien, eine Feier von Kontrasten, die sich wechselseitig ergänzen. THE LEO GRAND zelebriert mutige Entscheidungen, Individualismus, faszinierende Geschichten und zeitgenössischen Luxus. Hier handelt es sich um das neueste Projekt der Unternehmensgruppe Lenikus, die damit ihr nächstes Haus im Herzen Wiens positioniert. Nach dem mehrfach ausgezeichneten Hotel TOPAZZ LAMEE folgt nun THE LEO GRAND, das mit seiner Exaltiertheit überzeugt.

Für dieses neue Herzensprojekt suchen wir eine(n) **Chef De Cuisine**.

Individualität:

Wir sind keine Kette und wollen das auch nicht sein – wir lieben unsere Unabhängigkeit. Unser Umgang mit Kunden und Mitarbeitern ist wertschätzend und auf ein nachhaltiges Miteinander ausgerichtet. Wir entwickeln unsere Produkte mit viel Liebe zum Detail und leben flache Hierarchien.

Innovation:

Wir sind Querdenker und hinterfragen alte Vorgehensweisen. Wir trauen uns immer wieder neue Sachen auszuprobieren, bleiben am Puls der Zeit und kreieren Produkte mit Leidenschaft. Jeder kann und soll Verantwortung übernehmen. So entstehen einzigartige, außergewöhnliche Produkte.

Excellence:

Wir haben den höchsten Anspruch an Qualität, Service und Ästhetik. All unsere Handlungen müssen diesem Anspruch gerecht werden. Wir betrachten unsere Produkte als Gesamtkunstwerke, die stimmig und unvergesslich bleiben sollen.

Save the Planet:

Wir haben nur einen Planeten und uns ist es wichtig, unseren Beitrag zu leisten, diesen lebenswert zu erhalten. Von nachhaltiger Bauweise, über die ökologische Betriebsführung, bis hin zu unserem biologisch-veganen Wein - Nachhaltigkeit ist ein Wert, der sich bei uns immer findet.



WE WANT YOU

So ergänzt du unser Team:

- Dein Beruf ist deine Berufung – kulinarische Erlebnisse für Gäste zu zaubern ist deine Leidenschaft!
- Dein ausgeglichenes Temperament hilft dir, auch dann den Überblick zu bewahren, wenn's turbulent wird
- Du verfügst über Kommunikationsstärke, Geduld und interkulturelle Kompetenzen: Unser Team ist bunt, durchgemischt und wir lieben genau das.
- Du überzeugst mit Einsatzbereitschaft, Flexibilität und „Hands on“ Mentalität
- Tägliche Abwechslung und neue Herausforderungen spornen dich an, immer besser zu werden
- Lösungsorientiertes Denken und Handeln sind selbstverständlich für dich
- Teamgeist, Selbstständigkeit und Eigeninitiative zählen zu deinen Stärken
- Du sprichst Deutsch und Englisch fließend in Wort und Schrift (weitere Fremdsprachenkenntnisse sind definitiv von Vorteil)
- Du hast bereits mehrere Jahre in der gehobenen Gastronomie Erfahrungen gesammelt, auch in der Führung eines Teams.

So machst du die Gästeerfahrung zu etwas Besonderem

- Du liebst es, eine kreative Karte zu erstellen und Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Auch direkt Feedback von Gästen einzuholen gehört zu deinen Stärken und Verständnis von exzellenten Service. Dein unvergleichlicher Charme machen diese Begegnungen für unsere Gäste zu etwas ganz Besonderem.
- Du bist ein Organisationstalent und hast die logistischen Prozesse deiner Küche voll unter Kontrolle.
- Du bist ein guter Leader und leitest das Küchenpersonal
- Kreativität fließt durch deine Adern. Du liebst es kreative Karten zu schreiben, außergewöhnliche private Dining Menüs zusammenzustellen und auch selbst Speisen anzurichten, um den perfekten finalen Touch zu verpassen
- Du arbeitest effizient und dir liegt die Wirtschaftlichkeit deiner Küche am Herzen.
- Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität fließen in deine Arbeitsprozesse stets mit ein Hilfe
- Qualitätsstandards sind für dich mehr als Worte – du trägst dazu bei, dass wir unser Qualitätsversprechen an unsere Gäste in die tägliche Tat umsetzen



WE WANT YOU

Was bieten wir dir?

- 10% über Kollektiv, aufgeteilt auf eine fixe monatliche Überzahlung und einen leistungsbezogenen Bonus
- Flexible Arbeitszeiten: Vorstellungen, wie das Leben ablaufen soll oder auch die persönliche und familiäre Situation sind nicht für jeden gleich und das ist gut so. Lass uns über deine Bedürfnisse reden, um das passende Arbeitsmodell für dich zu finden.
- Save the Planet: Wir übernehmen dein Klimaticket
- Team-Events um den Team-Geist zu stärken
- In-House Experience, Friends & Family Konditionen für unsere Hotels und weitere Goodies erwarten dich als Teil der Lenikus Familie
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Fühlst du dich angesprochen? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung in **PDF Format** an team@theleogrand.com.