

Zur Verstärkung unseres Teams
suchen wir nach Vereinbarung

Einen operativen Veranstaltungsleiter (m/w/d) Vollzeit, Jahresstelle | Birngruber Gastronomie GmbH



Die Chef Partie stellt sich vor

Als einer der größten Bio-Caterer Österreichs sind wir - die **CHEF PARTIE** – ein Unternehmen der Birngruber Gastronomie GmbH, unter dem Motto „**Bunt.Bunter.Bio**“ – durchaus stolz, einen klaren Schritt in Richtung einer biologischen Ausrichtung unseres gesamten gastronomischen Angebots gesetzt zu haben. Leidenschaftliches Engagement für eine nachhaltige und saisonale Küche sichert eine gesunde Lebensgrundlage für alle nachfolgenden Generationen. Wir liefern kulinarische Hochgenüsse zu 100% in Bio-Qualität bei privaten und Firmenfeiern, Hochzeiten, Meetings, Kongressen, Messen, Musik- & Sportveranstaltungen.

Deine Aufgaben

- Fachliche und operative Planung, Durchführung und Leitung der verschiedenen Veranstaltungen
- Absprache mit internen Stakeholdern (Logistik, Küche, Büro und Restaurant)
- Personalplanung & Führung aller Aushilfen & des Eventteams in Zusammenarbeit mit dem HR-Verantwortlichen
- Einhaltung der Kosten durch wirtschaftliches und unternehmerisches Denken
- Aufrechterhaltung und Weiterentwicklung unserer Standards
- Mitverantwortlich für die Ordnung und Sauberkeit in der Eventlocation, Lager und Backoffice
- Fachliche | r Ansprechpartner | in für den Bereich Service bei Events

Deine Fähigkeiten & Qualifikationen

- Mind. 1-jährige Berufserfahrung in der Eventorganisation und Veranstaltungsleitung
- Guter Umgang mit Beschwerdemanagement
- Bereitschaft zu Wochenendarbeit und langen Arbeitstagen, wenn es die Eventsaison verlangt
- Kompensation der Stunden je nach Geschäftslage
- Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Freude und Liebe im Umgang mit Menschen
- Führungskompetenz und Organisationstalent mit Begeisterungsfähigkeit
- Führerschein Klasse B – essenziell

Wir bieten

- Abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit mit viel Platz für Kreativität und Eigeninitiative
- Ein dynamisches Team mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten und einem kreativen Miteinander
- Aufstiegsmöglichkeiten und Wechsel in unseren Betrieben
- Kostenlose Verpflegung während der Arbeitszeit
- Betriebsurlaub zu Weihnachten/Silvester

*Das Mindestgehalt richtet sich nach den aktuellen kollektivvertraglichen Regelungen.
Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation nach einem persönlichen Gespräch garantiert.*

**Wir freuen uns auf deine Bewerbung, Gehaltsvorstellungen und ein persönliches Gespräch.
Bewerbungen, bitte mit den üblichen Unterlagen, per Mail an: hr@chefpartie.at**

Chef Partie | EIN UNTERNEHMEN DER BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH
Produktionsstandort: Am Messezentrum 6 | A-5020 Salzburg
Firmensitz: Lindenweg 1 | A-5310 Mondsee | T +43(0)6232 36093-40
office@chefpartie.at | www.chefpartie.at



Für nähere Informationen und Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne telefonisch zur Verfügung.