



Unternehmen: Greenreb ist der offizielle Partner und exklusiver Lizenznehmer von Topgolf für Zentraleuropa. Topgolf ist ein innovatives Unterhaltungskonzept mit wettersicheren Abschlagplätzen, hochwertigen Speisen, frisch gemixten Cocktails & Longdrinks, Musik, sowie Räumlichkeiten für Privat- und Firmenevents. Mit über 90 Anlagen und mehr als 25 Mio. Besuchern, ist Topgolf ein führendes Unternehmen in der Freizeitindustrie. Greenreb realisierte in Oberhausen (Deutschland) erfolgreich die erste Anlage in Kontinentaleuropa, die mehr als 500'000 Gästen pro Jahr anzieht.

Executive Chef – Topgolf Wien

Rolle: Als *Executive Chef* bist Du Teil des Management Teams von Topgolf Wien und der kulinarische Experte der ersten Topgolf Anlage in Österreich. Du leitest das Küchenteam, bist Motivator:in, sowie Trainer:in und gestaltest aktiv den Erfolg von Topgolf in Wien mit.

Arbeitsort: Wien

Start: ab sofort

Vorteile:

- Modernes, wachstumsstarkes, internationales und kapitalkräftiges Unternehmen
- Zentrale Rolle in schlagkräftigem, ambitioniertem und erfahrenem Management-Team
- Aktive Gestaltung und Weiterentwicklung von innovativen Projekten und Ideen
- Mittelfristige Aufstiegsmöglichkeiten in der Unternehmensgruppe
- Strahlende und neue Küche

Zuständigkeiten:

Während der Betriebsvorbereitung (d. h. vor der Eröffnung der Anlage):

- Rekrutierung und Schulung des gesamten Küchenteams
- Einführung der HACCP Richtlinien
- Übernahme und kreative Anpassung der Topgolf Speisekarte an Region
- Schreiben aller Rezepte, sowie Auswahl und Einkauf der Waren
- Etablierung der Speisenkalkulation und Kostenkontrolle

Während des laufenden Betriebs (d. h. ab Eröffnung):

- Gewährleistung unserer Topgolf Qualitätsrichtlinien bei jeder Speise, welche die Küche verlässt
- Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit im gesamten Arbeits- bzw. Küchenbereich unter Vorgabe der HACCP Richtlinien
- Sicherstellung eines profitablen Küchen-Ergebnisses
- Verantwortungsvolle, wertschätzende Führung einer Küchencrew
- Kontinuierliche Überwachung und Interpretation der wichtigsten Betriebskennzahlen
- Dienstplangestaltung und Gewährleistung einer effizienten Postenbesetzung
- Warenkontrolle aller Lebensmittel auf Qualität, Quantität und Preis
- Enge Zusammenarbeit mit der operativen Leitung

Profil:

- Stark ausgeprägtes unternehmerisches Denken und Handeln
- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung als Sous Chef oder Küchenchef:in
- Motivation und gute Führungsfähigkeiten; teamorientiertes Handeln
- Hohe Qualitätsansprüche an die eigene Leistung und die des Teams
- Unternehmerisches Denken und Kostenbewusstsein
- Erfahrung in der Systemgastronomie und Veranstaltungsbereich
- Vorausschauende, zielgerichtete und effiziente Arbeitsweise
- Bezug zu Kochtrends und Best Practices
- Verfügbarkeit zur mehrwöchigen Einarbeitung in Oberhausen Deutschland