

Zur Verstärkung unseres Teams  
suchen wir nach Vereinbarung

## EINE | N PROJEKTLIMITER | IN Voll- oder Teilzeit, Jahresstelle | In Puch-Urstein bei Salzburg



### Deine Aufgaben

- Erarbeitung und Umsetzung innovativer Konzepte für das Zentrum für Visionen
- Fachliche und operative Planung, Durchführung und Leitung der verschiedenen Veranstaltungen
- Absprache mit internen Stakeholdern (Logistik, Küche und Restaurant)
- Personalplanung und Führung aller Aushilfen und des Eventteams
- Einhaltung der Kosten durch wirtschaftliches und unternehmerischem Denken
- Aufrechterhaltung und Weiterentwicklung unserer Standards
- Beratung, Machbarkeitsprüfung, Kalkulation Angebotserstellung, Gewinnung, Umsetzung und Verrechnung von Veranstaltungen
- Bearbeitung und Beantwortung von Gästebewertungen und Anfragen
- Absprachen mit der Küche bezüglich Eventanfragen und Eventbuchungen
- Eventdokumentation & Erstellung von Social-Media Content für das Zentrum für Visionen
- Mitverantwortlich für die Ordnung und Sauberkeit in der Eventlocation, Lager und Backoffice
- Leitung und Organisation von Teammeetings, Eventmeetings
- Vorbildfunktion für Aushilfen, Servicepersonal und Eventmanager
- Fachliche | r Ansprechpartner | in für Restaurantpersonal, Eventmanager und Küche bezüglich Events

### Deine Fähigkeiten & Qualifikationen

- Mind. 2-jährige Berufserfahrung in der Eventorganisation und Veranstaltungsleitung
- Projektmanagementenerfahrung
- Catering-Erfahrungen essenziell
- Organisationstalent mit Begeisterungsfähigkeit
- 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
- Durchsetzungsvermögen, Teamfähigkeit und Flexibilität
- Führerschein Klasse B – essenziell

### Wir bieten

- Festanstellung im Ganzjahresbetrieb, denn wir planen langfristig
- Abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit mit viel Platz für Kreativität und Eigeninitiative
- Ein motiviertes Team mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten und einem kreativen Miteinander
- Spannende Projekte mit Start-up Flair
- Aufstiegsmöglichkeiten | Interner Wechsel in andere Abteilungen
- Kostenlose Verpflegung während der Arbeitszeit
- Unser Team ist unsere Familie

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: [office@chefpartie.at](mailto:office@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](mailto:office@chefpartie.at) | [www.chefpartie.at](http://www.chefpartie.at)



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