



BALD GIBT ES MEHR STUWER FÜR ALLE! Für verschiedene Projekte in Wien suchen wir:

Fleischfachverkäufeln/StandlerIn/GastgeberIn (40h)

Brandneues Konzept am Vorgartenmarkt in 1020!

Wer Fleisch & Wurst im warmen und kalten Zustand liebt ist hier richtig.

Chef de Rang (30h-40h)

Stuwer – Neues Wiener Beisl in 1020 & Stuwer Stadt in 1010

Wein- & Baraffiner stellv. GastgeberIn (30h-40h)

Stuwer Apero-Weinbar

Schankkraft/TellerträgerIn (10h - 40h)

Stuwer – Neues Wiener Beisl in 1020 & Stuwer Stadt in 1010

Koch/Köchin/Küchenhilfe (30h-40h)

Stuwer – Neues Wiener Beisl in 1020 & Stuwer Stadt in 1010

AbwäscherIn (10h - 40h)

Stuwer – Neues Wiener Beisl in 1020

WEN SUCHEN WIR

„Wir suchen Teamplayer keine Einzelkämpfer.“

Berufserfahrung solltest du schon mitbringen. Außer du möchtest bei uns die Lehre antreten. Ja das ist auch möglich!

WAS SERVIEREN WIR

„Hand- und hausgemachte Speisen mit Liebe zum Detail.“

Freu dich auf österreichische Küche mit internationalem Weitblick. Von klassischen Gerichten, die wir gerne neu denken über Crossover-Speisen schränken wir uns nur sehr wenig ein. Ob hausgemachtes Brot, selbstgedrehte Kroketten oder mit dem Messer feingeschnittenes Beef Tatar - Speisen und Getränke wie es sich gehört ohne Wenn und Aber. Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse wo möglich aus Österreich und in Bioqualität. Ein hand- und hausgemachtes Geschmackserlebnis. Das ist uns wichtig und dafür brennen wir.

WER SIND WIR

„Willst du schnell gehen, geh allein. Willst du weit gehen, geh mit anderen.“

Bekannt sind wir nicht nur wegen unserer offenen und unkomplizierten Atmosphäre. Wir leben zeitgemäße Gastronomie mit moderner Mitarbeiterführung. Das ist uns wichtig! Eine flache Hierarchie und ein gepflegter, freundschaftlicher Umgang sind uns wichtig. Wir duzen uns und wir teilen unser Trinkgeld durch alle!

WAS SAGEN ANDERE ÜBER UNS

2 Gabeln bei Falstaff: "Eher minimalistisches Interieur, aber viel Charme, zudem kreatives Know-how in der Küche: Dort liegt der Fokus auf Bio, Saison und Hausgemachtem."

1 Haube bei Gault&Millau: „Jedes Grätzl braucht sein Beisl – das einst verruchte, jetzt hippe Viertel hat mit dem Stuwer ein solches gefunden. [...] Ein ausgewogenes Speiseangebot bringt die Klassiker der Wiener Küche solide auf den Teller, mit Kichererbsen-Dal oder Gemüse-Langos wird auch an Freunde des fleischlosen Genusses gedacht.“

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG!

Dein
Stuwer

NEUES WIENER BEISL