

Leitung Vinothek (m/w/d)

Dienstort: Eisenstadt 40 h / 5 Tage



esterhazy.at

Das erwartet Sie:

- Zusammenstellung des Wein- und Getränkesortiments der Selektion Vinothek Burgenland
- Verwaltung der Lagersysteme und der Warenbestände
- Wartung und Betreuung des Onlineshops
- Organisation und Durchführung von Weinverkostungen
- Betreuung der Stamm- und Firmenkunden
- Erstellung und Aktualisierung der Weinkarte für die Hospitality-Lokationen der Esterhazy Betriebe
- Definition der Weinbegleitung für Menüs

Das bringen Sie mit:

- Führungserfahrung und abgeschlossene Ausbildung im Fachbereich Wein
- Interesse und Affinität für Wein
- Gute EDV-Kenntnisse
- Einsatzfreude und Teamgeist
- Freundliches Auftreten und Hands-on-Mentalität
- Bereitschaft zu saisonaler Mehrarbeit

Über uns:

Esterhazy agiert als einer der wichtigen Impulsgeber im Burgenland und in der pannonischen Region. Das Unternehmen steht heute für moderne Forst- und Landwirtschaft sowie für breite Naturschutzaufgaben. Immobilienverwaltung und -entwicklung im ländlichen Raum sind ein wichtiger Geschäftsbereich, der auch die Pflege und Aufwertung der bedeutenden historischen Denkmäler wie das Schloss Esterházy in Eisenstadt, die Burg Forchtenstein oder den Steinbruch St. Margarethen umfasst. Auch im Hospitality-Bereich zeigt Esterhazy mit eigenen Gastro- und Hotelprojekten ein großes Engagement. Die zahlreichen Veranstaltungen sowie touristische und kulturelle Anlässe sind wichtige Triebfedern für die Entwicklung der Region.

Unser Angebot:

- · Abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Zahlreiche Benefits und Mitarbeitervergünstigungen
- Arbeitsbekleidung
- Verpflegung aus unseren gastronomischen Partnerbetrieben vor Dienstbeginn
- Ein Bruttomonatsgehalt ab EUR 3.000 auf Basis Vollzeit, Überzahlung je nach Qualifikation und Berufserfahrung möglich

Du bist interessiert in einem dynamischen Team zu arbeiten? Dann bewirb dich unter esterhazy.at/job304721 Esterhazy Betriebe AG Esterhazyplatz 5 7000 Eisenstadt Mag. (FH) Julia Unger +43 (0) 664 82 83 352









