



MARIE & MARIECHEN

– das erste Hotel, das der Bestärkung von Frauen gewidmet ist, sucht:

KÖCHIN (w/d/m)

Du liebst es, auf sehr gutem Niveau zu kochen – und Teil von etwas zu sein, das gerade entsteht? Dann passt du zu uns.

Unsere Küche entwickelt sich gerade neu – mit klarem Fokus auf vegetarische Kreativität, ergänzt durch ausgewählte Fisch-Gerichte. Wir stehen für beste Produkte, ein achtsames Miteinander und den Anspruch, gemeinsam etwas Besonderes aufzubauen. Du hast Lust, unsere Küche mit uns aufzubauen und langfristig umzusetzen? Dann freuen wir uns auf dich.

Deine Verantwortung

- Zubereitung & Präsentation der Speisen auf konstant hohem Niveau
- Aktive Mitwirkung bei der Zusammenstellung und Weiterentwicklung von Menü und Angebot
- Achtsamer Umgang mit Lebensmitteln
- Sicherstellung von Qualität, Hygiene und strukturierten Abläufen im Alltag

Du bringst mit

- Erfahrung mit vegetarischer Küche & Fischgerichten
- Freude am hochwertigen Kochen
- Verlässliche, strukturierte und eigenständige Arbeitsweise
- Teamgeist & respektvollen Umgang
- Anspruch an Qualität und ein gutes Gespür für Produkte

Rahmen

Jahresstelle | Vollzeit 40h | Kernzeiten mit flexibler Einteilung | Start: Juni 2026 | Mindestgehalt € 2.500 brutto. Je nach Erfahrung und Qualifikation ist eine weitere Überzahlung vorgesehen. Es gilt der Kollektivvertrag für Gastronomie und Hotellerie Steiermark.

Bewirb dich bei **MARIE & MARIECHEN**

Boutiquehotel mit 3 Suiten & 15 Seminar-Zimmer – Restaurant „Mariechen“ mit 50 Plätzen – Bibliothek Marie – Seminarraum „Salon Marie“. Eröffnung: Sommer 2026

Kontakt: Nathalie Karré – 069916600001 – welcome@marieundmariechen.at