



MARIE & MARIECHEN

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

KÜCHENCHEFIN (w/d/m)

Unsere Küche, deine Bühne.

Du willst nicht einfach eine Küche führen – sondern eine aufbauen?

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, Verantwortung zu übernehmen, unsere Küche aktiv aufzubauen und langfristig zu prägen?

Deine Verantwortung

- Du entwickelst & prägst die kulinarische Handschrift unseres Hauses
- Du konzipierst Menü & Angebot – saisonal und auf hohem Niveau
- Du verantwortest Einkauf, Kalkulation und Qualität
- Du führst dein Team klar, respektvoll & strukturiert und schaffst eine ruhige, fokussierte Küchenkultur

Du bringst mit

- Mehrjährige Erfahrung in verantwortlicher Position
- Starke Kompetenz in vegetarischer Küche & Fisch als bewusste Ergänzung
- Klarheit, Eigenständigkeit und unternehmerisches Denken
- Hohen Qualitätsanspruch und Freude daran, etwas Eigenes aufzubauen

Rahmen

Jahresstelle | Vollzeit 40h | Kernzeiten mit flexibler Einteilung | Start: Juni 2026 | Mindestgehalt € 3.070 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