

DU SUCHST KEINEN JOB – SONDERN EINEN ORT, DER GUT TUT?

# KOMM INS TEAM VON SCHLOSS KASSEGG.



## Küchenleitung (m/w/d)

Vollzeit, ab März 2026

### IHRE AUFGABEN

Gesamtverantwortung für die Schlossküche

Planung und Umsetzung regionaler, saisonaler Menüs

Führung, Organisation und Weiterentwicklung des Küchenteams

Einkauf, Lagerhaltung & Einhaltung aller Hygienestandards

### DAS BRINGEN SIE MIT

Erfahrung in einer leitenden Küchenposition

Freude an regionaler Küche und klaren Abläufen

Verantwortungsbewusstsein, Teamgeist & Hands-on-Mentalität

Wunsch nach einem Arbeitsplatz mit Qualität statt Quantität

### WAS DICH BEI UNS ERWARTET:

- Arbeiten in einem familiären, wertschätzenden Team
- Planbare Arbeitszeiten & respektvoller Umgang
- Gestaltungsfreiraum & Vertrauen
- Unterkunft & Verpflegung möglich
- Faire Bezahlung & langfristige Perspektive

### Neugierig?

Dann ruf an, schreib uns oder komm einfach auf einen Kaffee vorbei.

**Ein erstes Gespräch ist unverbindlich – aber vielleicht lebensverändernd.**

Fr. Marlene Blamauer, [office@hotel-kassegg.at](mailto:office@hotel-kassegg.at) | Tel.: +43 (0)676 4767282

Schlosshotel Kassegg GmbH & Co KG | Hocherb 18 | A-8933 St. Gallen | +43 (0)3632 20473