

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 | Tel.: +43 (0)676 4767282

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