



MARIE & MARIECHEN

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

KÖCHIN (w/d/m)

**Unsere Küche, deine Bühne - Kleine Karte, große Qualität.
Du willst mehr? Wir auch.**

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 aktiv mitzugestalten und zu prägen? Wir freuen uns auf dich.

Deine Verantwortung

- Konzeption und Weiterentwicklung der kulinarischen Ausrichtung
- Kreation und Gestaltung von Menü und kulinarischem Angebot
- Verantwortung für Einkauf sowie nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln
- Zubereitung und ansprechende Präsentation der Speisen
- Sicherstellung von Qualität, Hygiene, und reibungslosen Abläufen

Du bringst mit

- Leidenschaft für hochwertige Küche mit Expertise in der vegetarischen Kulinarik
- Überzeugung, dass Liebe die wichtigste Zutat guten Essens ist
- Ausgeprägte Freude am Kochen & ein feines Gespür für hochwertige Produkte
- Achtsame, eigenständige und strukturierte Arbeitsweise
- Teamfähigkeit und respektvollen Umgang im Arbeitsalltag

Rahmen

Jahresstelle - Vollzeit / 38-40h (nach Vereinbarung) - Kernzeiten mit flexibler Einteilung -
Kollektivvertrag mit Bereitschaft zur Überzahlung - Start: Juni 2026

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

Nathalie Karré – 069916600001 – welcome@marieundmariechen.at