



Das Thermenresort Loipersdorf sucht zur Verstärkung des Gastronomie-Teams eine/n

## KÜCHENCHEF (M/W/D)

VOLLZEIT (40 STUNDEN, AB SOFORT, DIENSTORT THERMENRESORT LOIPERSDORF)

**Bei uns wird dir garantiert nicht langweilig. Deine Aufgabenbereiche sind:**

- Küchenorganisation inklusive Bestellwesen, Warenwirtschaft, Mitarbeiterführung und Dienstplangestaltung
- Zubereitung und Herstellung von Gerichten
- Überarbeitung der Speisekarten
- Sicherstellung der Hygienestandards, Sauberkeit und Ordnung

**Melde dich bei uns, wenn folgende Punkte zu deinen Fähigkeiten und Interessen zählen:**

- berufliche Kocherfahrung (abgeschlossene Berufsausbildung und Berufserfahrung)
- Führungsqualität, Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen
- teamfähig und verlässlich
- kommunikativ und Freude am Umgang mit Gästen
- ausgezeichnete Deutschkenntnisse
- Flexibilität und Aufgeschlossenheit gegenüber Wochenenddiensten

**Loift bei uns! Du bist Teil unserer Community und profitierst von vielen Annehmlichkeiten, die uns von anderen Unternehmen abheben:**

- Einbindung in das operative Tagesgeschäft ab dem 1. Tag
- Dynamisches, professionelles und inspirierendes Arbeitsumfeld
- Vergünstigungen bei Partnerbetrieben in der Region
- Kostenfreie Benützung der Thermen-Facilities
- Vergünstigungen von Hotelleistungen und Übernachtungen für Familie und Freunde
- Frisches und hochwertiges Essen in unseren Restaurants
- Freie Nutzung des Fitnesscenters
- Teilnahme an Teamevents
- 20% Wochenend-Zuschlag

*Speziell im  
Thermenresort Loipersdorf*

Für die ausgeschriebene Position ist ein Brutto-Monatslohn ab € 2.397,93 (bei 173 Monatsstunden) vorgesehen, gemäß dem zur Anwendung gelangenden Kollektivvertrag. Was du schlussendlich bei uns verdienst, würden wir gerne auf Basis deines Know-Hows mit dir persönlich besprechen.

Das passt genau zu dir? Dann sende deine Bewerbungsunterlagen bitte per Mail an:

Herr Gerhard Meier, Abteilungsleiter F&B

[g.meier@therme.at](mailto:g.meier@therme.at)

**Loipersdorf**  
Thermenresort