



#womamikennt #teamwork #miteinander

Wir suchen ab August 2026 oder nach Vereinbarung eine:n

KÜCHENCHEF/CHEFIN 100% (m/w/d)

Deine Aufgaben:

- Operative und strategische Führung des gesamten Küchenteams
- Kreation von saisonalen Speisekarten, Tagesmenüs und Event-Arrangements
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablauf
- Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP

Du bringst mit:

- Abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer vergleichbaren Führungsposition
- Motivierender Führungsstil mit ausgeprägter Teamorientierung
- Hohe Belastbarkeit, Flexibilität und ausgeprägte Organisationstärke
- Grosse Leidenschaft für das Kochen und kulinarische Innovationen
- sehr gute Deutschkenntnisse

Wir bieten:

- Jahresanstellung mit langfristiger Perspektive
- Ein Ferientag pro Quartal zusätzlich bei keinen Absenzen
- 15 % Mitarbeiterrabatt im Genussmarkt in Schaan, in den eigenen Restaurants und für Catering Events

MARKTPLATZ-ANSTALT

Diana Schreiber
Churer Strasse 32
LI-9485 Nendeln

Gerne per Email an:
team@ospelt-ag.li

ospelt-ag.li/karriere

