

Küchenchef 100% (m/w/d)

Restaurant Loë | Montag bis Freitag | Kochen mit Sinn

Du willst nicht nur kochen, sondern etwas bewegen?

Dann komm ins Restaurant Loë.

Als **Küchenchef/-in** übernimmst du die kulinarische Verantwortung für unsere Küche, bringst deine Ideen ein und führst unser Küchenteam. Gleichzeitig arbeitest du in einem **integrativen Umfeld**, in dem Menschen mit unterschiedlichen Hintergründen gemeinsam etwas schaffen.

Was dich erwartet

- 🍴 Kulinarische Leitung mit viel Gestaltungsspielraum
- 👤 Führung, Motivation und Entwicklung des Küchenteams
- 💡 Kreative Rezept- und Menüentwicklung
- 🤝 Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeitenden im integrativen Arbeitsumfeld
- 📅 **Montag bis Freitag – kaum Zimmerstunden**
- 💰 Attraktives Gehalt & sehr gute Sozialleistungen
- 🌿 Familienfreundliche Ferienregelung
- ❤️ Sicheres, wertschätzendes Umfeld & tolles Team
- 🍽️ Gratisverpflegung während der Arbeitszeit

Was du mitbringst

Du bist ein leidenschaftlicher Koch mit Führungskompetenz, Organisationstalent und Freude an Menschen. Du arbeitest auch in hektischen Situationen ruhig und strukturiert und hast Interesse an unserer integrativen Arbeitsweise.

Bereit für eine Küche mit Charakter und eine Aufgabe mit Sinn?

👉 **Wir freuen uns auf deine Bewerbung!**

Lebenslauf & Motivationsschreiben an:

info@restaurantloe.ch

zuhanden Jasmin Stupan