



Für unseren exklusiven, aber zugleich sehr persönlichen Betrieb im Golf & Country Club Schönenberg suchen wir **ab März 2027** einen engagierten

Küchenchef/ -in

Golf & Country Club Schönenberg – Ein Betrieb der **1xanders GmbH**

“Gehoben, aber nicht abgehoben”

So lautet unsere Philosophie – innovativ, qualitätsbewusst und trotzdem herzlich und bodenständig. Als Teil der jungen und dynamischen **1xanders GmbH** mit weiteren Standorten in **Maienfeld** und **Arosa**, bieten wir mehr als nur klassische Gastronomie. Wir schaffen besondere Genussmomente – in einer Umgebung, in der Ideen willkommen sind und Teamgeist gelebt wird.

Deine Aufgaben:

- Aufbau und Führung eines neuen Küchenteams
- Individuelle Förderung der Teammitglieder durch gezieltes Erkennen und Nutzen ihrer Stärken
- Planung und Organisation des gesamten Küchenbetriebs – vom Tagesgeschäft bis zu Events
- Einführung effizienter Strukturen und Abläufe
- Umsetzung eigener kulinarischer Ideen im Rahmen unserer Philosophie
- Verantwortung für Qualität, Kalkulation, Wareneinsatz und Hygiene
- Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln im Interesse des Betriebes

Das bringst du mit:

- Mehrjährige Erfahrung als Sous-Chef oder Küchenchef, idealerweise in der gehobenen Gastronomie
- Führungsstärke mit Fingerspitzengefühl
- Leidenschaft für Qualität, Regionalität und Kreativität in der Küche
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Teamplayer-Mentalität und ein hohes Maß an Sozialkompetenz

Das erwartet dich:

- Viel Gestaltungsspielraum und kurze Entscheidungswege
- Ein motiviertes, junges Unternehmen mit klarer Vision
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen und faire Entlohnung
- Eine moderne Küche in traumhafter Lage mit Aussicht ins Grüne
- Ein Arbeitsplatz, an dem du dich weiterentwickeln und etwas aufbauen kannst

Bereit, mit uns durchzustarten?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung!

Bitte sende deine Unterlagen per E-Mail an: **Tim Disch, tim.disch@1xanders.ch**