Wir suchen eine kreative Küchenleitung (m/w/d)

Für die Leitung unserer Küche suchen wir ab Mitte Dezember 2026 bzw. Anfang Jänner 2027 eine:n kompetente:n Köchin/Koch für ein Stundenausmaß von 30 – 40 Stunden.

Das Haus der Stille ist ein besonderer Ort der Begegnung, der Ruhe und der persönlichen Entwicklung. Menschen kommen zu uns, um Abstand vom Alltag zu gewinnen, neue Kraft zu schöpfen und Gemeinschaft zu erleben. Nach unserem umfassenden Umbau starten wir Mitte Dezember bzw. Anfang Jänner 2027 mit neu gestalteter Küche und Zimmern in eine neue Zukunft.
Uns ist eine Ernährung wichtig, die sowohl für uns Menschen als auch für unseren Umwelt gesund und verträglich ist und werden daher als vegetarisches Haus geführt.

Wir suchen dich:
Wir wünschen uns eine:n begeisterte:n Koch/Köchin bzw. Küchenleitung für unser Küchenteam, die/der neue Akzente für die Zukunft der Küche im Haus der Stille setzen möchte. Als Koch/Köchin mit mehrjähriger Erfahrung und innovativen Ideen trägst du bedeutend zum Gelingen unseres gastfreundlichen Hauses bei. Eine neue Küche mit Tageslicht und unser hauseigener Kräuter-, Gemüse- und Obstgarten stehen als Verwirklichungsraum zur Verfügung.

Aufgaben:

- Leitung und Ausbau des Küchenteams (derzeit ca. 4 Personen)
- Gestaltung/Zubereitung des kulinarischen, regionalen Angebots (Frühstücksbuffet, 1 Mittagsmenü, Abendbuffet)
- Buffets für besondere Feste und Familienfeiern
- Süßspeisen und Gebäck
- Mitarbeiterführung von hauptamtlichen und ehrenamtlichen Mitarbeiter:innen
- Erstellen des Dienst- und Urlaubsplans
- Menüplanerstellung
- Gemeinsame Kostenkalkulation mit der wirtschaftlichen Leitung
- Selbstständiger regionaler und saisonaler Einkauf
- Verarbeitung von eigenem Obst und Gemüse
- Diätküche

- Lagerführung, Einhaltung der Hygienestandards
- Zusammenarbeit mit unseren haupt- und ehrenamtlichen Mitarbeiter:innen
- Verarbeitung von eigenem Obst und Gemüse

Wir erwarten uns:
eine abgeschlossene Kochlehre oder mehrjährige praktische Erfahrung in der Küche, Gewerbeberechtigung ist von Vorteil aber kein muss, Leitungskompetenz, Kreativität, Freude an einem neuen, nachhaltigen Kochstil, Teamfähigkeit, respektvollen Umgang mit Menschen und Lebensmitteln, Mittragen der „Stille" als Marke der Hauses – auch im Küchenalltag.

Wir bieten:
Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
Angenehmes Betriebsklima
Unbefristete Jahresstelle, 30 bis 40 Wochenstudnen; je nach Vereinbarung, 4 oder 5-Tage-Woche
Bei Vollzeit maximal zwei Wochenenddienste pro Monat
Kernarbeitszeiten ca. 6.30 bis 14.00 Uhr
Das monatliche Mindestentgelt beträgt auf Basis Vollzeit brutto 2.600,00 € bis 2.800,00 € je nach Verantwortungsbereich. Klare Bereitschaft zur Überzahlung.

Wer wir sind:
Das Haus der Stille ist ein geistliches Zentrum am Rande der Steirischen Toskana inmitten der Natur, 30 Minuten von der Grazer Innenstadt entfernt, das einzelnen Gästen, aber auch Gruppen und Kursteilnehmer:innen, Auszeit, Rückzug, Stille ermöglicht.

Bei Interesse sende uns deine Bewerbungsunterlagen samt Lebenslauf, relevanten Zeugnissen und einem Wochenmenüplan an:

Haus der Stille
Friedensplatz 1
8081 Heiligenkreuz am Waasen
E-Mail: **philipp@haus-der-stille.at**

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Bewerbungsfrist ist der 30. November 2026. Wir behalten uns vor bei qualifizierten Bewerber:innen die Ausschreibung vorzeitig zu schließen. Danke für das Verständnis!

Nähere Informationen zu unserem Haus: www.haus-der-stille.at