



## **Koch/Köchin (100%)**

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. September 2025 oder nach Vereinbarung eine/n Entremetier.

### **Wir bieten**

- zuverlässige und stabile Anstellungsbedingungen
- 5-Tagemodell (Ruhetag an Sonntag und Montag)
- 6 Wochen Betriebsferien (elternfreundlich datiert)
- zahlreiche Benefits (Mitarbeiterrabatt in Partnerbetrieben, jährlicher Loyalitätsbonus)
- ein angenehmes Teamklima

Du bist mit Herz und Seele dabei, wenn es darum geht, unsere Gäste mit frischen, saisonalen und begeisternden Gerichten aus der Küche zu verwöhnen. Du bringst dich gerne in die Angebotsgestaltung mit ein, womit du einen Beitrag zu einer modernen und kreativen Interpretation der klassischen Küche leistest. Du bist belastbar und verlierst auch in hektischen Situationen nicht den Überblick. Du schätzt die Abwechslung zwischen à-la-carte-Küche und dem Durchführen von kleineren Banketten.

### **Mehr zum Team**

In unserem 3-köpfigen Küchenteam bist du gleichzeitig auch die Stellvertretung des Küchenchefs. Die Stellenausschreibung richtet sich an eine passionierte Person, die entweder über eine Ausbildung als Koch oder mehrjährige Erfahrung in der klassischen Speisegastronomie verfügt.

### **Mehr zum Gansplatz**

Das Gasthaus Gansplatz gehört zu den Traditionshäusern in Chur. Am historischen Gansplatz in der Altstadt gelegen, ist das Restaurant seit jeher eine feste kulinarische Grösse in der Stadt. Mit rund 50 Plätzen im Restaurant, 32 Plätzen auf der Terrasse und der Bürgerstube für 40 Personen bieten wir für einheimische Gäste als auch Touristen zuverlässig gute Gastfreundschaft.

Mehr Details kannst du bei einem unverbindlichen Kennenlernertermin mit unserem Küchenchef André Mühlhausen erfahren.

081 252 14 57, [betrieb@gansplatz-chur.ch](mailto:betrieb@gansplatz-chur.ch)

[gansplatz-chur.ch](http://gansplatz-chur.ch), [mavea-gastro.ch](http://mavea-gastro.ch)