



Gestalten Sie die Zukunft der Burg Hohnstein mit!

Die Burg Hohnstein in der Sächsischen Schweiz steht vor dem größten Umbruch ihrer Geschichte. Ab Herbst 2026 beginnt die Sanierung der Kernburg – und mit ihr entsteht etwas völlig Neues: Ein modernes Zentrum für Gastlichkeit, Kultur und Begegnung – mit Hotel, Café, Veranstaltungsflächen und einem Restaurant mit 140 Plätzen.

Doch der Aufbruch startet schon jetzt:

- Ab Frühjahr 2026 eröffnet der Burggarten als Outdoor-Gastronomie
- Im Frühjahr 2027 folgt ein neues à-la-carte-Restaurant im Ort Hohnstein

Dafür suchen wir **eine Küchenleitung mit Vision**, die strategisch, organisatorisch und kulinarisch mitgestaltet – vom Aufbau der Teams über die Küchenplanung bis hin zur Positionierung der Burgeküche in der Region.

Die Burg Hohnstein Betriebs gGmbH sucht eine/n leidenschaftliche/n

Küchenchefin / Küchenchef (m/w/d)

Ihre Aufgaben:

- Entwicklung einer regionalen, saisonalen und innovativen Küche
- Verantwortung für Frühstücks- und Abendbuffets für Hotelgäste
- Gesundes und abwechslungsreiches Essen für Jugendgruppen und Herbergsgäste
- À-la-carte-Angebot für Café/Restaurant und Buffets/Menüs für Events bis 150 Personen
- Küchenorganisation inkl. Personalführung, Einkauf und Wareneinsatz
- Mitgestaltung der konzeptionellen Neuausrichtung nach der Sanierung

Ihr Profil:

- Leidenschaft für frische, regionale und kreative Küche
- Erfahrung in der Leitung einer Küche und Organisation von Großveranstaltungen
- Führungskompetenz und Teamgeist
- Organisationstalent und Kostenbewusstsein
- Optional: Ausbildereignungsprüfung (AEVO)

Wir bieten:

- Einen Arbeitsplatz in einer der schönsten Regionen Deutschlands – mitten in der Sächsischen Schweiz
- **Gestaltungsfreiheit** und aktive Mitwirkung beim Neuaufbau der Gastronomie
- Ein respektvolles und wertschätzendes Team
- Abstimmbare Arbeitszeitmodelle und 8-Stunden-Schichten
- Faire Bezahlung inkl. Trinkgeldbeteiligung
- Zuschläge für Sonn- und Feiertagsarbeit sowie Abendschichten
- Freie Verpflegung, Einkaufszuschüsse und kostenlose Getränke
- Kostenloser Parkplatz
- Mitarbeiter-Rabatte bei Veranstaltungen, auch für die Familie
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ruhezeit über die Weihnachtsfeiertage
- Bei Bedarf: Übernachtungsmöglichkeit im Haus während der Arbeitstage



Haben Sie Lust, Teil unseres Teams zu werden und gemeinsam zufriedene Gäste zu betreuen?

Dann senden Sie ihre Bewerbung formlos per E-Mail an Daniel Hujer: hujer@burg-hohnstein.info. **Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!**

Hinweise zum Datenschutz:

- Aus datenschutzrechtlichen Gründen dürfen wir Ihre Bewerbung über keine andere, als die hier genannte E-Mail-Adresse bearbeiten, sondern müssen diese umgehend ungelesen löschen.
- Ihre Bewerbung enthält Daten, die wir speichern und verarbeiten müssen. Wir halten uns dabei an die Datenschutz-Grundverordnung und die Datenschutzgesetze. Wir verwenden Ihre Daten nur zur Auswahl geeigneter Bewerbungen und geben Ihre Daten grundsätzlich nicht an Dritte weiter. Sie können unentgeltlich Auskunft über die bei uns gespeicherten Daten erhalten und die vorzeitige Löschung verlangen. Ansonsten werden Ihre Daten innerhalb der gesetzlichen Fristen nach Abschluss des Bewerbungsverfahrens, bei Vorliegen Ihrer Zustimmung auf längere Speicherung jedoch spätestens nach 2 Jahren, gelöscht.