



Du suchst eine echte Herausforderung und nicht bloss einen Job? Die können wir bieten! Vorausgesetzt, Kochen ist für dich eine Leidenschaft und du beherrschst das Einmaleins deines Berufs aus dem Effeff. Wenn du auch noch Begeisterung für die Neue Schweizer Küche und ein Flair für die mediterrane Küche mitbringst, beides zusammen kreativ auf die Teller zauberst und das zufriedene Schnalzen der Gäste für dich das grösste Lob ist, sind das schon mal gute Voraussetzungen. Wir brauchen einen

**Küchenchef (m/w) mit Herzblut 80 - 100%**  
auf Januar 2026 oder nach Vereinbarung

Als ein weit über die Region hinaus bekanntes Kultur- und Kongresszentrum sind wir ein Betrieb, der Geist und Gaumen gleichermassen anspricht. Wir öffnen unseren Gästen Raum für Meetings und Kongresse, Raum für Apéros und Bankette, Raum zum Arbeiten und Feiern, Raum zum Auftanken und Geniessen.

Als Küchenchef führst du ein kleines, motiviertes Team und hast von der Pausenverpflegung bis zum Gala-Diner mit 250 Personen alles im Griff – kulinarisch und organisatorisch. Und wenn alle Töpfe dampfen, der Grill im Gartenrestaurant glüht und der Betrieb heiss läuft, behältst du einen kühlen Kopf und den Überblick.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Stelle und die Chance, die Gastronomiedienstleistungen innerhalb des Bereichs Seminare & Gastronomie mit deiner Handschrift mitzuprägen und weiter zu entwickeln.

Von dir erwarten wir eine abgeschlossene Berufslehre, Erfahrung in der Bankett- und Seminar Küche, absolut professionelles Handwerk und alles, was einen wirklich guten Küchenchef ausmacht.

Interessiert? Dann freuen wir uns über dein aussagekräftiges Bewerbungsdossier:

Altes Spital Solothurn – Kultur & Kongresse, z.H. Eva Gauch, Oberer Winkel 2, 4500 Solothurn,  
[eva.gauch@altesspital.ch](mailto:eva.gauch@altesspital.ch)

Eva Gauch, Betriebsleiterin, gibt gerne persönlich weitere Auskünfte: Telefon 032 626 24 45.