



SAISONSTELLE ALLROUNDER:IN (A)

Juni – September 2026 | 80 – 100 %

Diese Aufgaben erwarten dich

- Spülarbeiten in der Küche
- Mithilfe in der Küche
- Reinigung der Zimmer und Öffentliche Bereiche
- Servieren von Getränken und Speisen
- Einhalten und Umsetzen unseres Hygienekonzeptes

Das bringst du dafür mit

- Mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie
- Zeitlich flexibel
- Körperlich belastbar
- Teamplayer
- Sprachkenntnisse in Deutsch, weitere Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

Das bieten wir dir

- Motiviertes und junges Team
- Ein motivierendes Arbeitsumfeld mit attraktiven Anstellungsbedingungen
- Bis zu 50% Ermässigung für bis zu 4 Personen, bei Konsumation in allen Sinnvoll Betrieben
- Vermittlungsprämie für erfolgreich vermittelte Mitarbeitende

Über den Kaiserstuhl

Berg, See und Genuss bilden hier in Obwalden die Schlüsselemente zum maximalen Wohlbefinden. Der Lungernsee in unmittelbarer Nähe bietet eine einzigartige Kulisse zum Relaxen, Fischen oder für andere Freizeitaktivitäten.

Das Hotel Kaiserstuhl verfügt über 20 Hotelzimmer, 90 Sitzplätze im Restaurant sowie einen Seminarraum. Die Sonnenterrasse mit Blick auf See und Berge lädt ein zum Verweilen und Geniessen.

Klingt spannend?

Dann melde dich bei Daniela Zedel:

HR +41 41 399 05 04

Bewerbung an: jobs@sinnvollgastro.ch

■● sinnvollgastro.ch

Wieso steht da Sinnvoll Gastro?

Der Kaiserstuhl ist Teil der Sinnvoll Familie, zu welcher über 15 Betriebe gehören. Zusammen kreieren wir genussvolle Momente für unsere Gäste und sind mit Leib und Seele Gastgeber:innen.