



SAISONSTELLE KOCH (A)

per Sofort- Oktober 2025 | 100 %

Diese Aufgaben erwarten dich

- Kochen und Anrichten der Speisen
- Aktive Beteiligung und Mitgestaltung in der Küche
- Kalkulation, Einkauf, Lagerführung
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Allgemeines Mise en Place
- Anleitung der Küchenhelfer:innen
- Küchenabläufe planen, überwachen und optimieren

Das bringst du dafür mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Arbeiten nach HACCP Hygienestandard
- Organisationstalent
- Erfahrung in der Küche
- Selbstständig, zielstrebig und motiviert
- Gute 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.