

Entdecke die Welt der pflanzlichen Genüsse im veganen 4-Sterne Hotel in Schwellbrunn

Das Sonnenberg Health Hotel ist eine außergewöhnliche Destination in der Welt der Gesundheitshotellerie, eingebettet in die idyllische Kulisse von Schwellbrunn mit herrlichem Blick auf den Säntis. Mit 16 komfortablen Hotelzimmern und einem integrierten medizinischen Bereich bieten wir unseren Gästen eine einzigartige Kombination aus Erholung, Gesundheit und Genuss.

Unser Konzept vereint Hotel, Restaurant und Tagespraxis zu einer harmonischen Einheit. Die Küche des Hauses folgt einem ganzheitlichen, pflanzenbasierten Ernährungskonzept, das kontinuierlich in enger Zusammenarbeit zwischen unserem Küchenteam und den Ärzten der medizinischen Abteilung weiterentwickelt wird. Diese innovative Ausrichtung ermöglicht uns, Gäste aus verschiedenen Ländern und Kulturen willkommen zu heißen und ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

Koch / Köchin (m/w/d) 50-60%

Arbeitsort: Schwellbrunn, Schweiz

Arbeitsbeginn: per sofort oder nach Vereinbarung

Du liebst es, mit hochwertigen Zutaten zu arbeiten und kreative Gerichte zu zaubern? Unser familiär geführter Betrieb sucht eine engagierte Persönlichkeit, die Freude daran hat, die vegane Küche auf ein neues Level zu heben und aktiv zur Weiterentwicklung unseres einzigartigen Konzeptes beizutragen. Mit Leidenschaft und Herzblut schaffen wir unvergessliche kulinarische Erlebnisse für unsere Gäste.

Was erwartest dich?

- **Gesundheitsbewusster Lifestyle:** In unserem Betrieb fördern wir nicht nur veganes Essen, sondern auch eine bewusste Lebensweise. Frische und nährstoffreiche Pflanzenkost sind Teil unserer Philosophie. Profitiere auch persönlich von unserem Konzept! Als Teammitglied kannst du Angebote wie Yoga, Therapien und andere medizinische Leistungen in Anspruch nehmen, um Körper und Geist in Balance zu bringen.
- **Kreativer Freiraum:** Gestalte innovative, vegane Gerichte und bringe deine eigenen Ideen ein. Bei uns kannst du deine Leidenschaft für pflanzliche Küche voll ausleben und weiterentwickeln.
- **Hochwertige Qualität:** Arbeite mit qualitativ hochwertigen, frischen und saisonalen Zutaten. Unsere Küche legt besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und nährstoffreichen Genuss.
- **Teamgeist:** Werde Teil eines motivierten Teams, das die Liebe zur veganen Küche teilt. Gemeinsam schaffen wir ein inspirierendes Umfeld, in dem kreative Ideen und Zusammenarbeit gefördert werden.
- **Weiterentwicklung und Schulung:** Entwickle dich weiter, lerne von den Besten und setze deine kreativen Ideen in die Tat um.
- **Keine Zimmerstunden und keine Systemgastro:** Genieße eine angenehme Arbeitsatmosphäre ohne unnötigen Druck.

Was bringst du mit?

- Leidenschaft für die pflanzliche Küche und Freude an kreativer Zubereitung.
- Ein respektvoller Umgang mit Lebensmitteln und nachhaltige Prinzipien sind dir wichtig.
- Du bringst Erfahrung in der Zubereitung veganer Gerichte mit oder möchtest diese gerne vertiefen.
- Du teilst unsere Werte: Nachhaltigkeit, bewusster Umgang mit Lebensmitteln und ein Auge fürs Detail.
- Teamfähigkeit, Engagement und selbstständiges Arbeiten zeichnen dich aus.
- Verhandlungssicheres Deutsch und gute Englischkenntnisse, zusätzliche Kenntnisse in einer zweiten Landessprache von Vorteil

Werde Teil unseres Teams!

Bewirb dich jetzt und erlebe eine Arbeitsumgebung, in der Gastfreundschaft, Innovation und persönliches Wohlbefinden Hand in Hand gehen. Gemeinsam kreieren wir unvergessliche Geschmackserlebnisse für unsere Gäste und gestalten die Zukunft der veganen Küche.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung an Paula Rau: paula.rau@biomed-sonnenberg.com

