

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.

Chef de Rang / Servicemitarbeiter/- in (m/w/d) 80-100%

Arbeitsort: Schwellbrunn, Schweiz

Arbeitsbeginn: per sofort oder nach Vereinbarung

Du liebst es, Gäste zu begeistern? Unser familiär geführter Betrieb sucht eine engagierte Persönlichkeit, die Freude daran hat, mit einer anspruchsvollen Klientel zu arbeiten und aktiv zur Weiterentwicklung unseres einzigartigen Konzeptes beitragen möchte. Mit viel Leidenschaft und Herzblut schaffen wir unvergessliche kulinarische Erlebnisse – von stilvollen Abendessen bis hin zu gemütlichen Frühstücksbuffets.

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:** Bringe deine Persönlichkeit und deine Ideen in den Service ein! Von der Gestaltung des Gasterlebnisses bis hin zu kleinen, kreativen Extras – bei uns kannst du dich entfalten.
- **Hochwertige Qualität:** Arbeite in einem Betrieb, der Wert auf frische, regionale und saisonale Zutaten legt. Du präsentierst unseren Gästen innovative, vegane Gerichte, die für bewussten Genuss stehen.
- **Teamgeist:** Werde Teil eines motivierten Teams, das die Liebe zur Gastfreundschaft und zu gesundem Lifestyle teilt. Wir schaffen ein inspirierendes Umfeld, in dem Zusammenarbeit und Freude an der Arbeit großgeschrieben werden.
- **Weiterentwicklung:** Wachse mit uns und profitiere von Schulungen und Möglichkeiten, deine Fähigkeiten weiterzuentwickeln.
- **Keine Zimmerstunden und keine Systemgastro**

Was bringst du mit?

- Du bist leidenschaftlich, kommunikativ und begeisterst dich für einen herzlichen, gastorientierten Service.
- Ein respektvoller Umgang mit Gästen und Kollegen ist für dich selbstverständlich.
- Du bringst Erfahrung im Service mit oder bist motiviert, dich in diesem Bereich weiterzuentwickeln.
- Du teilst unsere Werte: Nachhaltigkeit, bewusster Lebensstil und ein Auge fürs Detail.
- Teamfähigkeit, Engagement und ein strahlendes Lächeln 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 schaffen wir unvergessliche Momente für unsere Gäste und gestalten die Zukunft der veganen Gastronomie.

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

