

Du hast Freude am Kochen, bist kreativ und arbeitest gerne in einem Team.

Deine Aufgaben:

- Du hast Freude am selbstständigen Arbeiten
- Du setzt unserer Qualitätsstandards in der Küche um
- Du lebst und strahlst die Philosophie des Hotels
- Deine Kreativität ist gewünscht und gefragt.

Dein Profil:

- Du verfügst über ein gutes fachliches Wissen, bist kreativ und interessiert an einer neuen Herausforderung
- Du hast Freude am Umgang mit frischen Zutaten und regionalen Produkten
- Selbstständiges Arbeiten und hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein und verlierst auch in hektischen Zeiten nie den Überblick
- Engagierte, zuverlässige und herzliche Persönlichkeit
- Gute Selbstorganisation sowie strukturierte Arbeitsweise

Wir bieten:

- Mitarbeit in einer komplett neu gebauten, lichtdurchfluteten, modern ausgestatteten Hotelküche mit über 260 m²
- Ganzjahresstelle mit abwechslungsreichen Aufgabenbereichen
- Eintritt in ein Familienunternehmen mit langfristigen Perspektiven
- Eine angenehme familiäre Arbeitsatmosphäre mit diversen Weiterbildungsmöglichkeiten
- Wertschätzung unserer Mitarbeiter ist ein fester Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie
- Freie Verpflegung für alle Mitarbeiter
- Benützung von Badelandschaft und Sauna kostenlos
- Wir bieten eine attraktive Entlohnung. Die genaue Lohnhöhe richtet sich nach Ihrer Tätigkeit, Qualifikation und Berufserfahrung. Zudem 5 Tage Woche mit geregelten Arbeitszeiten.



Bewerbung bitte an:

Marianne Berchtold
team@diewaelderin.at
0043 (0) 55 14 22 65 509
(über Bad Reuthe)

Hinterbündt 383, 6881 Mellau
www.diewaelderin.at
www.bregenzerwaldhotels.at

Am 6. September 2018 haben wir das **Hotel Die Wälderin****** mit ca. 100 Zimmern eröffnet. Mitten im Bregenzerwald, mitten im Outdoor-Paradies - und direkt am Einstieg ins Wander- und Skigebiet Mellau-Damüls. Kulinarik und Genuss genauso wie Wellness und Natur stehen bei uns im Vordergrund. Wir legen nicht nur Wert darauf, dass sich unsere Gäste bei uns wohlfühlen, sondern auch unsere Mitarbeiter.