

Das könnte dein neuer Arbeitsplatz sein



Bist du gerne in den Bergen und möchtest dort arbeiten? Arbeitest du gerne selbständig und in einem kleinen Team? Kochst du gut und mit Herz?

Ab Juni 2026 oder nach Vereinbarung suchen wir:

Alleinkoch/Alleinköchin (100 %) gelernt oder mit Erfahrung

Bei dieser Stelle bist du für alle Aufgaben zuständig, welche für das Berghaus im Bereich der Küche anfallen. Dazu gehören die Menü- und Einkaufsplanung sowie der operative Tagesbetrieb. Dabei wirst du vom Team unterstützt. Gekocht wird auf vier Gasplatten und mit einem Kombi-Steamer. Die Speisekarte wird den Gegebenheiten der Küche und des Teams angepasst. Auch du kannst dich einbringen, was zusammen mit der schönen Lage in den Bergen für einen spannenden Arbeitsplatz sorgt.

Was uns wichtig ist:

- eine abgeschlossene Berufslehre EFZ oder Erfahrung in einer vergleichbaren Position
- Erfahrung in der Menü- und Einkaufsplanung sowie Kenntnisse des Hygienekonzepts
- eine umgängliche und flexible Persönlichkeit
- lösungsorientiertes Handeln und bereit Verantwortung zu übernehmen
- fit für strenge Arbeitstage
- sauberes Arbeiten, Einhaltung HACCP-Richtlinien

Was wir bieten

- Möglichkeit, deine Arbeitstätigkeit, Menüs und Speisekarte mitzugestalten
- andere Herausforderungen als in der 0815-Gastroküche
- arbeiten mitten in der Natur mit Möglichkeiten für Wandern, Biken, Klettern vor der Tür (Schneesuh- und Skitouren im Winter)
- günstige Kost und Logie, mitten in der Bergwelt
- gleichwertige Aufteilung des Trinkgelds im ganzen Team
- Jahresanstellung bei langfristiger Zusammenarbeit

Das charmante Berghaus Sulzfluh bietet 69 Schlafplätze in Einzel-, Doppel- und Mehrbettzimmern. Eingebettet in der Bergwelt, ist es im Winter umgeben von Schnee. Für die Tagesgäste bieten wir auf der Sonnenterasse eine kleine aber feine Auswahl an Speisen an. Am Abend verwöhnen wir die Hausgäste mit einem feinen Halbpensionsmenü in der heimeligen Gaststube. Die Küche ist so ausgerichtet, dass für alle etwas dabei ist. Dabei kochen wir mit regionalen Produkten, wenn möglich direkt von einheimischen Bauernbetrieben. Im kleinen Team von fünf Personen ermöglichen wir den Gästen einen schönen Aufenthalt in den Bergen, wo sie mit viel Herzlichkeit bedient und bekocht werden.

Bei Interesse freuen wir uns auf deinen Lebenslauf an info@sulzfluh.ch.

Bis bald hinter dem Mond links, Simona & Team