



Gasthaus Schwendelberg

# WIR SUCHEN: KOCH MIT VERANTWORTUNG

100% (m/w/d)

Du möchtest nicht einfach nach Rezept kochen, sondern etwas aufbauen?

Dann bist du bei uns genau richtig. Für das Gasthaus Schwendelberg suchen wir eine motivierte, engagierte Persönlichkeit, die gemeinsam mit uns ein einzigartiges Küchenkonzept entwickelt und lebt.



Wir glauben an ehrliches Handwerk, hochwertige Produkte und eine Küche mit Charakter. Unser Ziel ist es, möglichst direkt mit regionalen Bauern und Produzenten zusammenzuarbeiten und Lebensmittel mit Respekt vollständig zu verarbeiten – nach dem Nose-to-Tail- sowie Leaf-to-Root-Prinzip. Qualität, Nachhaltigkeit und echter Geschmack stehen dabei im Mittelpunkt.

Du erhältst die Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen, Ideen einzubringen und die kulinarische Ausrichtung unseres Gasthauses aktiv mitzugestalten.

## Deine Anstellung

100% Festanstellung nach Vereinbarung – Jahresstelle

## Deine Aufgaben

- Verantwortung für den täglichen Küchenbetrieb
- Mitentwicklung und Umsetzung unseres nachhaltigen Küchenkonzepts
- Verarbeitung regionaler Produkte mit Fokus auf Nose-to-Tail und saisonale Küche
- Entwicklung von saisonalen Speisekarten und Menüs
- Einkauf und Pflege der Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten
- Verantwortung für Warenwirtschaft und Wareneinsatz
- Sicherstellung einer konstant hohen Qualität
- Einhaltung der Hygienevorschriften (HACCP)
- Enge Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung, Gastgeber und Service



Gastplatz AG | eine Betriebsgesellschaft der Korporation Horw



Gasthaus Schwendelberg

### Das bringst du mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ oder vergleichbare Qualifikation
- Leidenschaft für ehrliches Kochhandwerk
- Freude an hochwertigen regionalen Produkten
- Interesse an der Verarbeitung ganzer Tiere und saisonaler Erzeugnisse
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Verantwortungsbewusstsein und wirtschaftliches Denken
- Motivation, gemeinsam etwas Besonderes aufzubauen

### Das bieten wir dir

- Viel Eigenverantwortung und Vertrauen
- Die Möglichkeit, ein neues Küchenkonzept aktiv mitzugestalten
- Zusammenarbeit mit regionalen Bauern und Produzenten
- Raum für Kreativität und eigene Ideen
- Ein familiäres Team mit kurzen Entscheidungswegen
- Faire und zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Einen Arbeitsplatz mit Aussicht und viel Potenzial
- Mitarbeiterunterkunft vorhanden

Gemeinsam schaffen wir einen Ort, an dem Regionalität, Handwerk und Gastfreundschaft gelebt werden.

### Interesse?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung.

Bitte sende deine vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Lebenslauf, Arbeitszeugnissen sowie Diplomen elektronisch an uns.

Kontakt:

Céline Stein

[celine.stein@korporation-horw.ch](mailto:celine.stein@korporation-horw.ch)



Gastplatz AG | eine Betriebsgesellschaft der Korporation Horw

Hans-Reinhard-Strasse 11 | 6048 Horw | Telefon 041 340 96 46 | [info@korporation-horw.ch](mailto:info@korporation-horw.ch) | [www.korporation-horw.ch](http://www.korporation-horw.ch)