

# Koch (m/w/d) im Almbad Huberspitz



Was bei uns zählt, ist die stille Leidenschaft für die Natur, für unsere drei einzigartigen Häuser und das Verständnis, dass ein Job in unseren Objekten weit mehr sein kann, als mit verkaufter Zeit ein wenig Geld zu verdienen.

Unser Team bei Almbad verbindet die Begeisterung für die Abgeschiedenheit in der Natur, entschleunigende Hüttenromantik und bayrisch-weltoffene Gemütlichkeit, die wir gerne mit einem Hauch Alm-Luxus für unsere Gäste erlebbar machen. Wir sind alle der Überzeugung, dass wir mit Nachhaltigkeit und wertschätzendem Umgang miteinander auch tolle Erlebnisse für unsere Gäste schaffen und unsere Freude am Arbeiten in unseren einzigartigen Häusern lange erhalten können.

Zeit für Tapetenwechsel? Lust auf neue Herausforderungen - fernab vom klassischen Küchenbetrieb in einer touristischen Gastronomie oder im städtischen Restaurant? Als Arbeitgeber in den Bergen haben wir für Dich genau den Job, der zu Dir und Deinen Zielen passt – mit einem fairen Gehalt und einem vielfältigen Aufgabenbereich als wertvolles Mitglied eines harmonischen Hüttenteams.

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt - als weitere Lieblingskollegen für unser Hüttenteam:  
**Koch (m/w/d) für unser Almbad Huberspitz & Almbad Sillberghaus zur Festanstellung**

## **DEINE AUFGABEN als AlmKOCH:**

Du weißt, was „Das Auge isst mit“ bedeutet und liebst es den Gästen zu zeigen, dass „Liebe (& Begeisterung) durch den Magen geht“.

## **Außerdem:**

- Professionelle Zubereitung der Speisen für Tagesgäste und geschlossene Gesellschaften (Firmenevents, Hochzeiten, Geburtstage)
- Umsetzung und Weiterentwicklung unseres Speisenangebots unter betriebswirtschaftlicher und nachhaltiger Kontrolle des Wareneinsatzes
- Sicherstellung der Einhaltung unserer Almbad-Qualitätsstandards, der HACCP-Bestimmungen und unserem Nachhaltigkeits-Anspruch
- Kontinuierliche Kontrolle und Sortierung des Lagerbestands (z.B. bei Warenanlieferung)
- je nach Möglichkeit & Bedarf: Übernahme der Rolle eines Allrounders oder weiteren Rollen unter Berücksichtigung der optimalen Urlaubs- und Krankheitsvertretung (wir sind ein Team und helfen einfach zsm)

# Koch (m/w/d) im Almbad Huberspitze & Sillberghaus

## WAS WIR DIR BIETEN:

- einen sicheren, abwechslungsreichen Job bei einem zukunftsorientierten Arbeitgeber in den Bergen
- ein faires, übertarifliches Gehalt, sowie selbstverständlich Trinkgeld
- die Möglichkeit zur Gewinnbeteiligung am Unternehmenserfolg
- flexible Arbeitszeiten
- Übernachtungsmöglichkeit auf dem Haus
- Teilnahme an Weiterbildungen, sowie Betriebsausflügen, Weihnachtsfeiern
- Verpflegung während der Arbeitszeit
- flache Hierarchien und offener, wertschätzender Umgang miteinander

## DAS ERWARTEN WIR VON DIR:

Du bist von Herzen gerne in den Bergen, hast gerne mit Menschen zu tun und liebst die Natur!  
Außerdem:

- eine abgeschlossene Koch-Ausbildung
- mehrjährige Berufserfahrung im à-la-carte- und Bankettbereich
- Hohes Qualitätsbewusstsein sowie eine ausgeprägte Serviceorientierung und Belastbarkeit
- Flexibilität, Zuverlässigkeit und außerordentliches Engagement sind für Dich eine Selbstverständlichkeit
- ein gepflegtes Aussehen, das Du mit einem sicheren und herzlichen Auftreten verbindest
- gute Deutschkenntnisse

Unser Koch (m/w/d) ist dafür verantwortlich, dass unsere Gäste Almschmankerl aus BIO- und regionalen Zutaten genießen und trägt damit dazu bei, dass das Almbad zum Wohlfühlen und Entspannen einlädt, Feste mit Spaß und Freude gefeiert werden und in bester Erinnerung bleiben!

**Du legst Wert darauf WO, WOMIT und MIT WEM Du Deine (Arbeits-) Zeit verbringst? Mir a!**

Deine Bewerbungsunterlagen kannst Du gerne direkt an Peter senden: [peter@almbad.de](mailto:peter@almbad.de) oder ihn auch telefonisch unter +49 172 568 569 8 (bevorzugt vormittags: 08-12 Uhr) kontaktieren.