

# Fachkraft-Allrounderin in Hauswirtschaft-Küche-Service



Wir - Carmen & Rudolf - Gastgeber & Eigentümer des Seminarhotel STELSERHOF - suchen per Sofort oder Vereinbarung eine Fachkraft - Allrounderin in Hauswirtschaft-Küchen & Service in Saison- oder Jahresstelle

## Hauptaufgaben & Anforderungen

Als motivierte, naturliebende & neugierige Allrounderin bist du nach einer gründlichen Einschulung in Allen Bereichen unseres Seminarhotels bereit deine Verantwortung im Team zu übernehmen. Wir wünschen uns eine offene & ehrliche Mitarbeiterin, welche jeden Tag mit Freude Gastgeberin sein möchte.

Diese Stelle eignet sich sehr gut für StudentInnen, welche einen Zwischenverdienst suchen.

## Deine grössten Eigenschaften sind;

Du fühlst dich in einem kleinen Team zuhause.

Du kannst dich selbständig & zielstrebig organisieren.

Du suchst den Kontakt mit unseren Seminargästen.

Du hast Freude an einer biologischen & naturnahen Küche

Du bist offen & kreativ für Dekor- und/oder Garten Arbeit.

Dein Wochen Rhythmus ist auf Weekend Einsätze abgestimmt und bei Bedarf willst du große Einsatzbereitschaft einbringen.



## Sprache:

Gute Deutsch und / oder Englisch Kenntnisse in Wort ist zwingend.

## Wir bieten Dir;

Eine **Saison - oder Dauerstelle 80-100% mind. 4 Monate.**

Eine nicht alltägliche & vielschichtige Tätigkeit mit grossem Spielraum für selbstständiges Arbeiten .

Einen guten Lohn & faire Arbeitsbedingungen.

Die Arbeitszeiten sind von 7:00 - max 21:00, mit oder ohne Zimmerstunde.

Die Arbeitsplanung können wir über mehrere Monate im Voraus planen.

Unterkunft vor Ort ist vorhanden.





## STELSERHOF - Das Seminarhotel für exklusive, fokussierte & kreative Seminare

Unser Fokus liegt auf dem Seminar-Hotel-Event Bereich. Mit unserer spürbaren Begeisterung, gegenseitigem Vertrauen und einer exklusiven Dienstleistung möchten wir bei unseren Partnern kreative Prozesse auslösen.

Unser Hotel - eine architektonische Verschmelzung von traditionellem Walserhaus Bauhandwerk mit zeitgemässer Erweiterung - hat 24 Zimmer mit 36 Betten, 2 grosszügig konzipierte Seminarräume mit einer professionellen Seminar-Infrastruktur und mehreren Gruppenräume. Die idealen Voraussetzungen für produktive Firmen Workshops - Retraiten als auch für exklusive Privat-Anlässe.

Unsere Gäste geniessen eine ausgewogene, hausgemachte Fleisch & vegetarische Küche und es kocht der „Chef“ persönlich. Für uns ist es wichtig, dass die Lebensmittel folgende Kriterien erfüllen; regional, nachhaltig & und wenn möglich Bio und immer aus einer tier- und umweltgerechten Produktion.

Wir sind ein kleines Team, bestehend aus der Besitzer-Familie, ein bis drei festangestellten MitarbeiterInnen und Aushilfen im Stundenlohn. Wir kommunizieren direkt & weltoffen miteinander und leben einen aktiven Lifestyle im Team. Gemeinsam freuen wir uns an den nachhaltigen & genußvollen Dingen in dieser Welt und setzen alles daran, dass der STELSERHOF bei unseren Gästen einen positiven und nachhaltigen Eindruck hinterlässt.

**Start ist.....** per Sofort oder nach Vereinbarung

Sende uns per Mail deine Motivation & CV mit Bild an [mail@stelserhof.ch](mailto:mail@stelserhof.ch)

Wir freuen uns auf Deine Post, herzlichst Carmen Rickhoff & Rudolf Florian

