SONNENBERG
~Restaurant-Hotel-Minigolf~

Bei Fragen, wie es in unserer Küche so läuft, melde dich bei Simon, einem unserer Co-Leiter: simon.streuli@sonnenberg.ch / 076 395 35 18

Co-Leiter*in Küche 40–100% auf dem Sonnenberg in Kriens

Koch zu sein ist deine Passion und dein erlernter Beruf?
Du fürchtest weder Gäste noch Hitze und kämpfst fürs Team?
Suchst du nach einem Arbeitsort, der etwas anders ist?
Dann bist du die richtige Person an der Seite von Simon & Co.!

Warum wir anders sind?

- Sinnstiftende Arbeit: Wir bringen Personen in den 1. Arbeitsmarkt und kitzeln auch mal die eine oder andere versteckte Fähigkeit heraus.
- Kreatives Arbeitsumfeld, auch ausserhalb der Küche. Präge den Sonnenberg mit!
- Arbeitszeiten, die auf deine persönlichen Bedürfnisse abgestimmt sind.
- Zeit für Familie, Freunde, Reisen, Hobbys: Möglichkeit zu 14 „freien" Wochenenden (nebst 5 Wochen Ferien).
- Familiäres, positiv verrücktes Team. Spass und Wertschätzung muss sein!
- Weiterbildungen sind unterstützt und gewünscht.
- Wir haben einen Shuttlebus für ÖV-Nutzende, Ladestationen für Elektroautos, gratis Parkplätze, einen Veloständer und einen Stall – bei uns kannst du also auch mit dem Pferd zur Arbeit kommen!

Passt, oder? Für uns schon!

Jetzt bewerben:

Bewerbe dich via QR-Code, Mail an Dominique, Leiterin HR: personal@sonnenberg.ch oder über www.sonnenberg.ch/koch

SonnengartenNaturHotelAussichtRestaurantGenussFest
VergnügenSpielPanoramaMinigolfQualitätSeminarRuhe
SchlafNachhaltigKriensRegionalHerzlichWillkommenGast