



Für die Neueröffnung suchen wir eine engagierte Persönlichkeit, die Freude daran hat, den Küchenbereich aktiv mitzugestalten, Verantwortung zu übernehmen und gemeinsam mit dem Team einen erfolgreichen Neustart zu gestalten.

Küchenchef:in Restaurant Alpstubli 100%

per 1. Dezember 2026 oder nach Vereinbarung

Was du machst

- Du führst und entwickelst das gesamte Küchenteam und sorgst für eine wertschätzende Zusammenarbeit.
- Gemeinsam mit dem Betriebsleiter gestaltest du ein attraktives Angebot und entwickelst es aktiv weiter.
- Du sorgst für effiziente Abläufe und bist verantwortlich für den Einkauf, die Lagerbewirtschaftung und das Inventar.
- Du behälst die Qualitäts- und Hygienestandards stets im Blick.

Was du mitbringst

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und mehrjährige Berufserfahrung.
- Du hast Freude an der Führung und Förderung des Teams und möchtest unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis bieten.
- Du bist ein Organisationstalent, arbeitest strukturiert und denkst lösungsorientiert.
- Du bist teamorientiert und auch belastbar.
- Du besitzt sehr gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachkenntnisse sind von Vorteil.

Was wir bieten

- **Attraktive Arbeitszeiten:** Fokus auf Tagesbetrieb und faire Anstellungsbedingungen.
- **Spannende Aufgaben:** Vielseitige Tätigkeiten mit grosser Eigenverantwortung und Entwicklungspotenzial.
- **Neueröffnung:** Du hast die Möglichkeit, die neue Küche und das Angebot von Anfang an mitzugestalten.
- **Familiäre Atmosphäre:** Ein motiviertes Team, kurze Entscheidungswege und ein herzliches Betriebsklima.
- **Attraktive Vergünstigungen:** Profitiere von Vergünstigungen im Transport- und Tourismusbereich.

Wer sind wir

Das Restaurant Alpstubli wird über den Sommer ganzheitlich renoviert und zur Wintersaison 2026/27 neu eröffnet. Dabei wird nicht nur das Restaurant saniert, sondern auch die Küche vollständig neu aufgebaut und gezielt auf Gruppen und Familien ausgerichtet.

Das Alpstubli ist ein lebendiger Treffpunkt auf dem Berg – traditionell verwurzelt, modern umgesetzt und klar positioniert. Es liegt direkt neben der Sesselbahn Fronalpstock und direkt an den Skipisten und Wanderrouten um das Bergdorf Stoos.

Wir freuen uns auf eine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail.
Stoosbahnen AG | personal@stoos.ch | Telefon 041 818 08 40