



Dein Menü: Teamgeist, Tempo und traumhafte Aussicht

JETZT ALS KÜCHENCHEF BEWERBEN

Die Bergbahnen Adelboden-Lenk AG bietet mit 37 Transportanlagen für rund 1 Million Gäste auf 159 Pistenkilometer sowie unzähligen Wanderwegen und Bikerouten, ganzjährige einzigartige Bergabenteuer. In unseren eigenen Gastronomiebetrieben (Bergrestaurant Metschstand, Berghütte Metsch, Berghaus Leiterli, Restaurant Sillerenbühl und Restaurant Geilsbrüggli) verwöhnen wir unsere Gäste mit regionalen und saisonalen Spezialitäten.

KÜCHENCHEF FÜR DIE NEUERÖFFNUNG GESUCHT!

(m/w/d), Bergrestaurant Leiterli, JAHRESSTELLE 100%,
Ab November 2026 oder nach Vereinbarung

DU BIST EIN ERFAHRENER KÜCHENCHEF MIT EINER AUSBILDUNG ALS KOCH EFZ UND LIEBST ES, EIN KÜCHENTEAM ZU FÜHREN, QUALITÄT ZU LEBEN UND NEUE STRUKTUREN MITZUGESTALTEN? Dann wartet bei uns eine spannende Aufgabe auf dich: Im Dezember 2026 eröffnen wir unsere neue Küche mit modernem Self-Ordering-System und suchen dafür eine engagierte Persönlichkeit als Küchenchef:In

WAS WIR DIR BIETEN

- Vorwiegend Tagesarbeitszeiten
- Ein motiviertes und aufgestelltes Team, welches dich tatkräftig unterstützt
- Du bist ein Teil eines dynamischen Unternehmens und bist aktiv in die Weiterentwicklung eingebunden
- Einen wunderschönen und NEUEN Arbeitsplatz inmitten der Bergwelt Adelboden-Lenk
- Vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgabengebiet
- 20% Rabatt auf das F&B Angebot unserer fünf Restaurants
- Kostenloses Abonnement der Skiregion Adelboden-Lenk und weitere Vergünstigungen

DEIN AUFGABENBEREICH

- Du übernimmst die **Organisation und Führung der neuen Küche** und begleitest die Eröffnung im Dezember 2026.
- Du bist offen für moderne Prozesse und gestaltest die Einführung des **Self-Ordering-Systems** aktiv mit.
- Du führst und motivierst das Küchenteam und du stellst die **Qualitätsziele und gastronomischen Standards** sicher und entwickelst diese kontinuierlich weiter.
- Du trägst Mitverantwortung für das **Betriebsbudget** und einen wirtschaftlichen Einsatz der Ressourcen.
- Du arbeitest aktiv in der **Warenbewirtschaftung** mit und stellst eine effiziente Lager- und Warenkontrolle sicher.
- Während der **Zwischensaison** unterstützt du die Produktionsküche und bringst deine Erfahrung aktiv ein.
- Du stellst die **Umsetzung und Einhaltung** des HACCP-Konzepts sowie der gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittelverordnung sicher.

DAS ERWARTET DICH

Eine verantwortungsvolle Führungsposition mit viel Gestaltungsspielraum, in der du nicht nur einen Küchenbetrieb führst, sondern **eine neue Küche von Anfang an mitaufbaust und prägst.**

Bereit für die nächste Herausforderung?

Dann freuen wir uns, dich kennenzulernen!

Gerne gibt dir die Leiterin HR, weitere Auskunft:
Susanne Brunner, Tel. 033 736 30 27

Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung per E-Mail an hrgastro@adelboden-lenk.ch