



Officemitarbeitende Berghaus Leiterli

FÜR DIE KOMMENDE SOMMERSAISON 2025 SUCHEN WIR MOTIVIERTE, FLEXIBLE PERSÖNLICHKEITEN

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.

Wir bieten Dir

- Vorwiegend Tagesarbeitszeiten
- Vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgabengebiet
- 20% Rabatt auf das F&B Angebot unserer fünf Restaurants
- Gratis Saisonabonnement für die Bergbahnen in Adelboden-Lenk
- Für die Gondelfahrt wird pro Arbeitstag und je nach Einsatzort ein pauschaler Arbeitszeitzuschlag vergütet
- Eine Unterkunft in der Region ist vorhanden
- Die Arbeitskleidung wird vom Betrieb zur Verfügung gestellt

Zu Deinen wichtigsten Aufgaben gehören

- Reinigung des Geschirrs sowie Küchenmaterials
- Ordnungsgemässe Handhabung und Reinigung von Maschinen und Geräten im gesamten Küchenbereich
- Mithilfe bei Mis en Place Arbeiten im Küchen- sowie Restaurantbereich
- Korrekte Einhaltung der HACCP Richtlinien nach Vorgaben des Vorgesetzten

Dein Profil

- Berufserfahrung in einer ähnlichen Position oder Quereinsteiger
- Teamplayer, Belastbarkeit, Engagement, Flexibilität und Begeisterung für den Beruf

Haben wir dein Interesse geweckt, willst Du mehr erfahren?

Gerne gibt Dir Melanie Zeller, Assistentin HR Gastro unter +41 33 736 30 17 Auskunft.

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