

Das Zentrum der Einheit Schweibenalp sucht sofort oder nach Vereinbarung eine*n neue*n Mitarbeiter*in

Küche (80%)

mit biologisch-vegetarischer Kocherfahrung

Das Zentrum der Einheit Schweibenalp ist ein spiritueller Kraftort im Berner Oberland mit einem Seminar- und Gästebetrieb (Hotelbetrieb mit 100 Betten und vegetarischer Küche), interreligösem Tempel und dem Bildungszentrum für Alpine Permakultur. Die Arbeits- und Lebensgemeinschaft mit ca. 30 Mitarbeitenden und 10 bis 25 Volontär*innen versorgt und bewirtschaftet die verschiedenen Bereiche.

Aufgabengebiete:

- Zubereitung von vegetarischen Mahlzeiten zu vorgegebenen Essenszeiten
- Verrichtung aller anfallenden Küchenarbeiten (Frühstücksdienst, Buffetdienst, Spülküche, Aufräum- & Putzarbeiten etc.)
- Zusammenarbeit im Küchenteam
- Mittragen der Organisation (Menuplanung, Arbeitsplan, Bestellungen, etc.)
- Anleitung von Volontär*innen

Dein Profil:

- Freude an der Zubereitung von vegetarischen und veganen Speisen
- Berufserfahrung in der Küche
- Freude am Arbeiten im Team auf Augenhöhe
- Fähigkeit zur Anleitung und Zusammenarbeit mit Volontär*innen
- Bereitschaft, auch an Wochenenden zu arbeiten
- Gute Kenntnisse in Deutscher und Englischer Sprache
- Freundliches und zuvorkommendes Auftreten
- Offenheit für ein gemeinschaftliches Zusammenleben
- Ausrichtung auf persönliches Wachstum und aktive spirituelle Praxis

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit und das gemeinsame Leben mit einer engagierten Person, welche den Ort mitträgt und -prägt.

Wenn Du an dieser vielseitigen und anspruchsvollen Aufgabe interessiert bist, schicke Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an <u>personal@schweibenalp.ch</u>

Deine Ansprechpartner*innen sind Sāvitrī und Christian. www.schweibenalp.ch