

(jung) Koch/Köchin (m/w/d)  
Hauswirtschafter(in) (m/w/d)  
(Vollzeit/Teilzeit) ab März 2024



### Stellenbeschreibung:

Sie sind verantwortlich für die Produktion und das Einhalten unserer Höchsten Qualität unter den Bestimmungen unseres HACCP Konzeptes. Wir arbeiten mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln und unseren Kräutern aus dem Kräutergarten.

In unserer vielseitigen Küche von festlichem Menü bis Wurstsalat ist für jeden Abwechslung dabei.

### Was Sie mitbringen:

Sie packen gerne an, sind kreativ und arbeiten gerne mit regionalen Lebensmitteln. Unser Team und wir unterstützen Sie dabei. Herzlich Willkommen

### Was wir bieten:

- inhabergeführtes 3-Sterne-Hotel mit dynamischen Zukunftsvisionen
- familiäres Betriebsklima mit flachen Hierarchien
- faire Vergütung zuzüglich Sonntags-, Feiertag- und Abendzuschläge
- auf Wunsch individuelle und familienfreundliche Teilzeitmodelle
- keine Teildienste
- jedes zweite Wochenende frei
- auf Wunsch eine attraktive, betriebliche Altersvorsorge
- Möglichkeit des Fahrradleasings über EuroRad
- ein interessanter und verantwortungsvoller Arbeitsplatz
- private Krankenversicherung

mit individuellen Entwicklungsmöglichkeiten  
- ZUSAMMENHALT im Team wird bei uns ganz groß - geschrieben. Wir bieten kostenfreies Yoga, Mitarbeiter-Stammtisch, Ausflüge und Feste außerhalb der Arbeitszeit



**SEELE lächle**

### Jetzt bewerben per Post oder E-Mail

Höchsten NATUR ERLEBNIS HOTEL | HÖCHSTEN 1 | 88636 Illmensee  
+49 7555 92100 | anja.Kissner@hoechsten.de