



SCHWEIBENALP

Zentrum der Einheit

Center of Unity

Die Schweibenalp sucht auf den **1. April 2024** eine

(Stellvertretende) Küchenleitung (100%)

mit biologisch-vegetarisch/veganer Kocherfahrung
und der Perspektive ab Herbst 2024 die Leitung der Küche zu übernehmen.

Das Zentrum der Einheit Schweibenalp ist ein spiritueller Kraftort oberhalb von Brienz CH mit einem Seminar- und Gästebetrieb, interreligiösem Tempel und alpinen Permakulturgärten. Die Arbeits- und Lebensgemeinschaft mit rund 25 Mitarbeiter*innen und 10 bis 25 Volontär*innen versorgt und bewirtschaftet die verschiedenen Bereiche und trägt damit zur Entwicklung einer ganzheitlichen Lebenskultur bei.

In unserer gut ausgestatteten Seminarhausküche bereitet ein Team von 4-5 Köchen*innen, zusammen mit wechselnden Volontär*innen, vegetarisch/vegane Buffets für Seminargruppen von 10 bis 140 Gästen und die Gemeinschaft zu.

Deine Hauptaufgaben

- (Stellvertretende) fachliche und organisatorische Leitung des Küchenteams
- Mitarbeit bei der Zubereitung von Buffets zu den drei Essenszeiten sowie weiteren Küchenarbeiten
- Betriebsorganisation, Qualitätsprüfung, Personalmanagement, etc.

Dein Profil

- Berufserfahrung als Köch*in in leitender Funktion
- Inhaber*in des Wirtepatents, bzw. die Bereitschaft, dieses zu erwerben
- Bereitschaft zu Wochenenddiensten
- Deutsch- und Englischkenntnisse
- Idealismus und Offenheit
- Interesse an spiritueller Praxis, persönlichem Wachstum und gemeinschaftlichem Zusammenleben

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

Wenn du an dieser vielseitigen und anspruchsvollen Aufgabe interessiert bist, schicke deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an personal@schweibenalp.ch

Deine Ansprechpartner*innen sind Lu und Angela.

www.schweibenalp.ch