

Wir sind ein humanitär engagiertes und auf Nachhaltigkeit ausgerichtetes Unternehmen. Bei uns kommen Menschen zusammen, um zu lernen, zu wachsen und die Welt ein Stückchen besser zu machen. Das Hotel zur Sonne ist der GEA Akademie angeschlossen. Unsere Hotelküche bietet für unsere Gäste, Mitarbeiter und größere Veranstaltungen täglich ein Buffet aus saisonalen, regionalen, vollwertigen, biologischen Lebensmitteln, das wir mit Liebe und Sorgfalt zubereiten. Ob wir kochen, putzen oder lernen – bei allem, was wir tun, geht's immer auch ums Leben!



Wir bieten ab sofort einen vielseitigen Arbeitsplatz in einem sympathischen Team

Koch/Köchin (m/w/d) gesucht – Werde Teil unserer Küchenfamilie!

Deine Mitarbeiterbenefits bei uns

- **Kein À-la-carte-Stress:** Bei uns gibt es nur Buffet – das bedeutet für dich super planbare Vorbereitungszeiten.
- **Kreativer Freiraum:** Du bestimmst selbst, was auf den Tisch kommt, und planst unsere wechselnden Menüs.
- **Faire Arbeitszeiten:** Du arbeitest im Schnitt nur jedes zweite Wochenende.
Uns ist Flexibilität wichtig – wir finden für alles eine Lösung!
- **Faires Gehalt:** Ein Bruttogehalt ab ca. € 2.230,— (je nach Erfahrung zahlen wir gerne mehr)
- **Herzliches Miteinander:** Ein familiäres Umfeld auf Augenhöhe in einer gut ausgestatteten Küche.
- **Kostenloses Essen & Trinken:** Du bist während der Arbeitszeit rundum bestens von uns versorgt.
Mitarbeiterrabatte für die Produkte der Waldviertler Werkstätten GmbH

Deine Aufgaben bei uns

- **Kreative Menüplanung:** Du planst eigenständig unsere 2 Buffet-Menüs – immer ein feines Fleischgericht und eine leckere vegetarische Alternative.
- Du kochst und gestaltest die Gerichte mit viel Liebe für unsere Gäste.
- Du verarbeitest hochwertige, regionale Produkte und setzt unser Nachhaltigkeitskonzept kreativ um.
- Du achtest auf die richtige Lagerung und den bewussten Einkauf unserer frischen Lebensmittel.
- Du sorgst gemeinsam mit uns für Sauberkeit in der Küche (HACCP).

Das bringst du mit

- Du hast eine Ausbildung als Koch/Köchin oder schon einiges an Erfahrung am Herd gesammelt.
- Du hast Spaß an der Menügestaltung (Fleisch & Veggie) und kalkulierst Mengen sicher ein.
- Nachhaltigkeit ist dir wichtig und du arbeitest gerne mit Produkten aus der Region.
- Du bist ein echter Teamplayer, auf den sich die Kollegen blind verlassen können.
- Du sprichst gut Deutsch, damit in der Küche alles Hand in Hand läuft.

Lust, Teil unseres Teams zu werden? Schreib uns einfach ganz unkompliziert eine E-Mail an: personal@gea.at

Wir freuen uns auf dich!