

## Lass dich von unserer Heimeli-Leidenschaft anstecken – werde Teil eines tollen Teams

Wir sind immer wieder auf der Suche, nach Mitarbeitenden, die die Heimeli-Geschichte gemeinsam mit uns weiterschreiben – aktuell suchen wir:

### Küchenchef/in

**Start:** Wintersaison 2025 oder n. Vereinbarung. Einarbeitung auch bereits im Oktober möglich

#### Deine Aufgaben und Qualifikationen

- Du bist begeistert, traditionelle **Bündnerspezialitäten** mit Leidenschaft zuzubereiten und bringst gleichzeitig **kreative, neue Ideen** in unsere Küche ein, beides hat bei uns Platz
- Du arbeitest gerne in einer neuen, **modernen Gastroküche** mit hochwertiger Ausstattung
- Du schätzt ein **kleines, starkes Team** (je 3–4 Personen in der Küche und an der Front, welches sich gegenseitig unterstützt) und Teamarbeit ist dir wichtig
- Du arbeitest selbstständig, motiviert, und im Sinne der Heimeli-Philosophie – darfst aber gerne auch neue Ideen einbringen
- Die Einhaltung der **HACCP-Standards** ist für dich selbstverständlich
- Du bringst dich aktiv ein – ob beim **6-Gänge-Alpengourmet-Menü**, unseren wechselnden Wochenhits oder neuen Angebotsideen
- Es macht dir Freude, Gäste **kulinarisch zu verwöhnen** – jeder Teller ist ein kleines Meisterwerk
- Du findest es cool, einen eigenen Bäcker im Team zu haben: Frisches Brot und feines Gebäck gehören ebenso zum Heimeli wie die hausgemachte Glace
- **Bist du bereit für diese Herausforderung auf höchstem Niveau? und eine motivierte Persönlichkeit, die unsere Erfolgsgeschichte mitgestalten will?**

### Koch / Köchin / Jungkoch

**Start:** Wintersaison 2025 oder n. Vereinbarung. Einarbeitung und/oder Probearbeiten auch bereits im Oktober möglich

#### Deine Aufgaben und Qualifikationen

- Du arbeitest gerne in einer neuen, **modernen Gastroküche**
- Du schätzt ein **kleines, starkes Team** und Teamarbeit ist dir wichtig
- Du arbeitest selbstständig, nach seriöser Einführung in unsere Karte, darfst aber gerne auch neue Ideen einbringen
- Du bist offen für Neues, lernwillig und belastbar
- Die Einhaltung der **HACCP-Standards** ist für dich selbstverständlich
- Du bringst dich aktiv ein – ob beim **6-Gänge-Alpengourmet-Menü** oder unseren wechselnden Wochenhits
- Du hast den Anspruch, unsere Gäste **kulinarisch zu verwöhnen** – jeder Teller ist für dich ein kleines Meisterwerk

### Mitarbeiter/in Service / Tagesverantwortliche / Chef de Service

**Start:** Oktober oder Wintersaison 2025, Einarbeiten/Probearbeiten ist auch ab Oktober oder nach Vereinbarung möglich

#### Aufgaben/Anforderungen:

- Service, Gästebetreuung
- selbständiges Zubereiten von Getränken
- Zimmer herrichten
- allgemeine Reinigungsarbeiten, Abwaschen etc.

#### Zusätzliche Aufgaben/Anforderungen Chef de Service:

- Koordination der Mitarbeitenden / Einsatzpläne
- Tagesabschluss
- Bestellungen

Herzlichkeit steht bei uns vor Professionalität – daher könnte dein Platz künftig im Heimeli sein, auch wenn du keine Ausbildung in der Gastronomie vorweisen kannst. Erfahrung in Gastronomie und/oder rasche Auffassungsgabe sind jedoch Voraussetzung.

**Grundanforderungen für alle Jobs im Heimeli sind:** Zuvorkommender, freundlicher Umgang mit Gästen, **sehr gute Deutschkenntnisse**, Stressresistenz, die Bereitschaft das Team in allen Belangen zu unterstützen, PW-Führerschein, und die Liebe zum Heimeli und deinem Job hier oben im Sapün.

**wir bieten allen unseren Mitarbeitenden:**

- einen Arbeitsplatz in einem der schönsten Bergtäler der Schweiz (1800 m.ü.M.)
- moderne Infrastruktur / neue Küche / Nasszellen etc. im über 300-jährigen Walserhaus
- die Chance dich einzubringen und weiter zu entwickeln
- ein cooles Team – jeder unterstützt jeden
- stressige aber auch ruhige Tage
- viele Freizeitmöglichkeiten in der Ferienregion Arosa
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen in unserem privat geführten Berggasthaus
- dein eigenes Zimmer in unserem Personalhaus

Bist du eine aufgestellte, motivierte, herzliche und einsatzwillige Persönlichkeit auf der Suche nach einer abwechslungsreichen Stelle (Start Oktober oder Dezember bzw. nach Vereinbarung). Sollte es dir bei uns gefallen, ist auch eine langfristige Anstellung möglich. Melde dich unter: [info@gabriellapahud.ch](mailto:info@gabriellapahud.ch)  
Vereinbare mit uns einen Kennenlern-Termin und lass dir erzählen, was wir zu bieten haben und warum es so toll ist im Heimeli zu arbeiten. Falls du dich für ein Teilzeitpensum interessierst, was auch möglich wäre, handelt es sich primär um Wochenendeinsätze u./o. Einsätze während der Ferienzeit (min. 60%).  
Kennst du das Heimeli noch nicht? Dann schau auf unserer Homepage ([www.heimeli.swiss](http://www.heimeli.swiss)) nach.  
**Wir freuen uns darauf, von dir zu lesen.**

[https://youtu.be/nWE8gYh7i\\_8?si=t4kNfh5P-GTl2Mf](https://youtu.be/nWE8gYh7i_8?si=t4kNfh5P-GTl2Mf)