



GastgeberIn / Gastgeberpaar – 100%

Ab Mai oder nach Vereinbarung

Deine Chance

Wir suchen eine **unternehmerisch denkende Gastgeberpersönlichkeit** oder ein **Gastgeberpaar**, das diesen besonderen Ort mit Herz, Qualität und Persönlichkeit prägt.

Du übernimmst Verantwortung, gestaltest das Erlebnis unserer Gäste und wirst zum Gesicht des Hauses.

Deine Aufgaben

- Gesamtverantwortung für den operativen Betrieb (Hotel & Restaurant)
- Schnittstelle zur Eigentümerschaft
- Aktive Gastgeberrolle und persönliche Betreuung der Gäste
- Führung und Entwicklung deines Teams
- Organisation effizienter Abläufe in Service, Küche und Haus
- Sicherstellung höchster Qualitätsstandards
- Budgetverantwortung und wirtschaftliche Steuerung
- Einkauf, Lager und Lieferantenmanagement
- Weiterentwicklung von Angebot, Konzept und Positionierung
- Verantwortung für Haus, Umgebung und Winterbetrieb (inkl. Wegpräparation)

Das bringst du mit

- Mehrjährige Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie, idealerweise in leitender Funktion
- Ausgeprägte Gastgeberpersönlichkeit mit Qualitätsanspruch
- Unternehmerisches Denken und Verantwortungsbewusstsein
- Führungskompetenz und Teamfähigkeit
- Hands-on-Mentalität und Organisationstalent
- Belastbarkeit und Flexibilität (abgelegene Lage)
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- PW-Führerschein

Das erwartet dich bei uns

- Grossen Handlungsspielraum mit entsprechender Verantwortung
- Ein Arbeitsplatz in einer der schönsten Bergregionen Graubündens
- Viel **Gestaltungsspielraum** und **echte unternehmerische Verantwortung**
- Ein **besonderes, charakterstarkes Haus** mit 300-jähriger Geschichte
- Familiäre Atmosphäre und direkte Zusammenarbeit mit den Eigentümern
- Die Möglichkeit, ein einzigartiges Konzept aktiv weiterzuentwickeln
- Saisonbetrieb (Sommer/Winter) mit abwechslungsreicher Gästestruktur

Warum Heimeli?

Weil es nicht nur ein Berggasthaus ist – sondern ein Ort.

Ein Ort für Menschen, die nicht einfach nur arbeiten wollen, sondern etwas bewegen möchten.

Jetzt bewerben

Fühlst du dich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung und darauf, dich möglichst bald kennenzulernen.

u.kasper@kasperundsohn.ch



KüchenchefIn 80% bis 100%

Ab Mai oder nach Vereinbarung

Deine Chance

Dies ist deine Möglichkeit, in einem einzigartigen Berggasthaus, auf über 1'800 m.ü.M. die kulinarische Leitung zu übernehmen und unsere Gäste auf kreative Art und Weise zu verwöhnen.

Deine Aufgaben

- 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
- Du bist offen für Neues, lernwillig und belastbar
- Die Einhaltung der **HACCP-Standards** ist für dich selbstverständlich
- Du bringst dein Know-how und deine Erfahrung aktiv mit ein – ob beim **6-Gänge-Alpengourmet-Menü** oder unseren wechselnden Wochenhits

Das bringst du mit

- Du hast den Anspruch an dich, unsere Gäste **kulinarisch zu verwöhnen**, jeder Teller ist für dich ein kleines Meisterwerk
- Unternehmerisches Denken und Verantwortungsbewusstsein
- Führungskompetenz und Teamfähigkeit
- Zuvorkommender, freundlicher Umgang im Team
- Belastbarkeit und Flexibilität (abgelegene Lage)
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- PW-Führerschein

Das erwartet dich bei uns

- Ein Arbeitsplatz in einer der schönsten Bergregionen Graubündens
- Moderne Kochinfrastruktur im über 300-jährigen Walserhaus
- Die Chance dich einzubringen und weiter zu entwickeln
- Stressige aber auch ruhige Tage
- viele Freizeitmöglichkeiten in der Ferienregion Arosa
- Saisonbetrieb (Sommer/Winter) mit abwechslungsreicher Gästestruktur
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen in unserem privat geführten Berggasthaus
- dein eigenes Zimmer in unserem Personalhaus in Langwies

Warum Heimeli?

Weil es nicht nur ein Berggasthaus ist – sondern ein Ort.

Ein Ort für Menschen, die nicht einfach nur arbeiten wollen, sondern etwas bewegen möchten.

Jetzt bewerben

Du bist eine aufgestellte, motivierte und einsatzwillige Persönlichkeit auf der Suche nach einer abwechslungsreichen Stelle (Start am Mitte Mai bzw. nach Vereinbarung). Sollte es dir bei uns gefallen, ist auch eine langfristige Anstellung möglich. Fühlst du dich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung und darauf, dich möglichst bald kennenzulernen.

r.pahud@gmail.com