



HOTEL
GOLDENER
BERG
OBERLECH



Diätkoch: Ihre Chance, gesunde Kulinarik auf ein neues Level zu heben (m/w/d)
ab Sommer 2025 | in Vollzeit oder Teilzeit möglich

Haben Sie die Leidenschaft, mit gesunden, hochwertigen Zutaten wahre Geschmackserlebnisse zu kreieren? Wollen Sie Teil eines Teams werden, das Menschen mit bewusster Ernährung inspiriert und transformiert?

Wir suchen eine kreative Persönlichkeit, die es versteht, unsere Philosophie von Holistic Selfcare in eine exzellente, gesunde Küche zu übersetzen - mit einem besonderen **Fokus auf vegan, vegetarische, basische und ketogene Ernährung sowie umfassenden Wissen über Allergien und Unverträglichkeiten.**

Ihre Aufgaben im Detail:

- **Gesunde Küche mit Raffinesse:** Kreation und Zubereitung gesunder Speisen nach den Prinzipien der veganen, vegetarischen, basischen und ketogenen Ernährung.
- **Hochwertige Zutaten, meisterhaft verarbeitet:** Verwendung ausschließlich ausgewählter, frischer und nachhaltiger Produkte für ein exzellentes Geschmackserlebnis.
- **Allergien & Unverträglichkeiten:** Fachkundige Anpassung von Menüs unter Berücksichtigung individueller Gästebedürfnisse (zB. Laktoseintoleranz, Glutenunverträglichkeit, Histaminintoleranz, Nussallergie, etc.)
- **Kreativität trifft Individualität:** Entwicklung und Umsetzung maßgeschneiderter Menüs und Ernährungspläne entsprechend den individuellen Bedürfnissen unserer Gäste.
- **Qualität auf höchstem Niveau:** Sicherstellung einer konstant herausragenden Qualität in der Zubereitung und Präsentation der Speisen.
- **Führung mit Verantwortung:** Leitung und Motivation des Küchenteams auf Ihrem Posten, um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen sowie Schulung der anderen Köche im Bereich der veganen, vegetarischen, basischen und ketogenen Ernährung.



- **Hygiene und Sicherheit als Standard:** Einhaltung aller HACCP-Vorgaben zur Sicherstellung höchster Hygiene- und Sicherheitsstandards.
- **Wareneinkauf mit Präzision:** Annahme, Kontrolle und Dokumentation von Waren unter Berücksichtigung von Qualität und Quantität.
- **Zusammenarbeit und Weiterentwicklung:** Teilnahme an Küchenbesprechungen und aktive Mitgestaltung neuer kulinarischer Konzepte.

Wen wir suchen:

Wir suchen nicht einfach eine Fachkraft, sondern **eine Persönlichkeit, die unsere Philosophie versteht und lebt**. Sie sind genau richtig bei uns, wenn Sie:

- **Kreativ & qualitätsbewusst:** Sie haben eine ausgeprägte Leidenschaft für gesunde Ernährung und exzellente Speisen.
- **Fachkompetent & erfahren:** Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch sowie mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie bringen Sie mit.
- **Spezialisiert:** Sie haben eine Ausbildung zum Diätkoch oder **umfangreiche Erfahrung mit vegetarischer, veganer, basischer und ketogener Küche**.
- **Selbstorganisiert & verantwortungsbewusst:** Sie legen Wert auf Sauberkeit, Struktur und einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.
- **Teamplayer:** Sie arbeiten gerne mit internationalen Kollegen zusammen und inspirieren andere mit Ihrer Begeisterung.

Was wir Ihnen bieten:

- **Gestaltungsfreiheit:** Ihre Ideen, Ihre Kreativität – und unser Vertrauen in Ihre Fähigkeiten.
- **Weiterbildung:** Wir fördern Ihre persönliche und berufliche Entwicklung durch Coachings und Schulungen.
- **Attraktive Benefits:** Zugang zu unserem Alpin Spa, Rabatte auf Essen, Getränke und Anwendungen im Hotel und Skipassvergünstigungen.
- **Unvergessliche Arbeitsatmosphäre:** Ein Arbeitsplatz mit Blick auf die Berge und ein herzliches Team, das sich auf Sie freut.
- **Flexible Arbeitsbedingungen:** Arbeiten Sie in einem Umfeld, das Kreativität und Eigenverantwortung schätzt.
- **Teamevents & Zusammenhalt:** Gemeinsame Grillabende, sportliche Aktivitäten und ein motivierendes Arbeitsumfeld.
- **Freie Kost & Logis:** Hochwertige Verpflegung und Unterkunft in unserem Teamhotel mit Bergblick.

Klingt das nach Ihrer Chance?

Dann bringen Sie Ihre Kreativität, Ihr Fachwissen und Ihre Leidenschaft in unser Team ein. Lassen Sie uns gemeinsam wachsen und die gesunde Kulinarik unseres Holistic Selfcare Resorts auf das nächste Level heben.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Referenzen!

Jetzt bewerben und ein Teil unserer Vision werden: hr@goldenerberg.at

Machen Sie sich vorab ein Bild von uns: [Instagram-Teamseite](#)