



## Beikoch (m/w/d) – Vollzeit

Du liebst es, mit hochwertigen Produkten zu arbeiten und möchtest Teil eines engagierten Küchenteams sein?

Für unsere Verwöhpension und das À-la-carte-Restaurant suchen wir eine/n motivierte/n Beikoch / Beiköchin (m/w/d), der/die mit Leidenschaft und Zuverlässigkeit unsere Gäste kulinarisch begeistert.

### Deine Aufgaben:

- Unterstützung unseres Küchenteams bei der Vor- und Zubereitung von Speisen
- Eigenverantwortliches Arbeiten auf verschiedenen Posten (je nach Erfahrung)
- Einhaltung unserer hohen Qualitätsstandards
- Mithilfe bei der Lagerhaltung, Reinigung und Warenübernahme
- Einhaltung aller Hygiene- und Sicherheitsvorschriften (HACCP)

### Das bringst du mit:

- Erfahrung in der Küche von Vorteil, aber nicht zwingend erforderlich
- Teamgeist, Verlässlichkeit und Bereitschaft zum Lernen
- Saubere, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
- Freude an der Arbeit mit frischen, regionalen Produkten
- Gute Deutschkenntnisse wünschenswert

### Wir bieten dir:

- Sicherer Arbeitsplatz in einem familiären 4\*-Hotel
- 6-Tage-Woche mit geregelten Arbeitszeiten
- Unterkunft im modernen Teamhaus direkt in Hinterglemm (150 m vom Hotel)
- Kostenfreie Verpflegung – auch an freien Tagen
- Angenehmes Betriebsklima & ein herzliches Team

### Bereit für eine neue Herausforderung im „Home of Lässig“?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung!  
Hotel Der Gollinger – Familie Kloimstein  
hotel@dergollinger.at | +43 6541 7292