



## Leitung Küche Berghaus Niesen Kulm 80 - 100 %

### Ein Arbeitsplatz auf dem ikonischen Niesen wartet auf Sie!

Sind Sie bereit, Teil eines dynamischen Teams zu werden und das gastronomische Erlebnis auf 2'362 m ü. M. zu verantworten und weiterzuentwickeln?

### Ihr Beitrag

Sie sind verantwortlich für das kulinarische Erlebnis der Niesengäste und die Weiterentwicklung des Angebots. Als Führungskraft fördern Sie das Team, tragen zur Lehrlingsausbildung bei und arbeiten eng mit der «Leitung Berghaus Niesen Kulm» zusammen. Ihre Aufgaben umfassen die Kreation und Zubereitung von Gerichten, die Organisation der Arbeitsabläufe sowie die Planung des Angebots. Zudem stellen Sie die Einhaltung der Vorschriften sicher und koordinieren die Produktion mit dem Berghaus Elsigenalp.

### Ihr Profil

Sie zeichnen sich durch ein Talent für Kommunikation und Teamarbeit aus. Mit vorbildlicher Führungskompetenz und Freude an Herausforderungen gehen Sie Ihre Aufgaben an. Ihre starken organisatorischen Fähigkeiten reichen über die Kulinarik hinaus, und Sie haben eine Affinität zu Zahlen und modernen Führungsinstrumenten. Eine entsprechende Ausbildung, Talent und Weiterbildung - auch in anderen «nützlichen» Bereichen - runden Ihr Profil ab.

### Wir bieten

- N Attraktive Jahresanstellung**  
Sieben Monate «run the business» (April - November) und fünf Monate «develop the business»
- N Exklusiver Arbeitsplatz**  
Inmitten der Bergwelt, Top Ausflugsziel am Thunersee
- N Moderne Strukturen**  
Zeitgemässe Führungsinstrumente, innovative Arbeitsweise, keine Zimmerstunde
- N Weiterbildung und Benefits**  
Gezielte Entwicklungsmöglichkeiten und attraktive Zusatzleistungen

### Fragen und Bewerbung bis am 31. Januar 2025 an:

Urs Wohler, Geschäftsführer

[urs.wohler@niesen.ch](mailto:urs.wohler@niesen.ch) / 033 676 77 01



Niesenbahn AG  
Heustrichstrasse 12  
3711 Mülenen  
033 676 77 11