



EINE FASZINIERENDE WELT UNTERTAGE

Im VersuchsStollen Hagerbach in Flums bieten wir unseren Gästen eine einzigartige Eventlocation mit Restaurant im Innern des Berges. Eine spezielle Atmosphäre, spannende Rahmenprogramme und die gute Küche sorgen für ein unvergessliches Erlebnis. In einer faszinierenden Welt untertage bietet das über 5.0 km lange Stollennetzwerk vielfältige Möglichkeiten für Forschungs- und Entwicklungszwecke sowie für Qualitätsprüfungen von Werk- und Baustoffen. Spezialisten aus aller Welt nutzen unser Umfeld als Trainingscamp und Forschungslabor. Gastronomie & Events sind eine einzigartige und geschätzte Ergänzung zu den "technischen Aktivitäten" im Stollen.

Im Restaurant Hagerbach erleben Sie kulinarische Magie. Von Montag bis Samstag finden Events wie Hochzeiten- und Firmenfeiern statt und während den Bürozeiten verköstigen wir unsere Tagesgäste mit unseren Tagesmenüs.

Unser langjähriger Küchenchef verabschiedet sich in den wohlverdienten Ruhestand. Daher suchen wir eine Persönlichkeit, die bereit ist, das Zepher zu übernehmen und unsere kulinarische Reise fortzusetzen.

Koch/Köchin / Bankett-Küchenchef*in 80 – 100%

Starten Sie mit uns in den Herbst und lernen Sie von einem Meister des Fachs und bereiten Sie sich darauf vor, die Küche ab dem **1. Dezember 2024** eigenständig zu führen.

Ihre Mission

- Verzaubern Sie unsere Gäste mit Menüs, die so vielfältig sind wie die Farben des Regenbogens
- Führen Sie unser Küchenreich mit einer Hand, die nie zittert, auch wenn der Drache des Alltagsfeuers schnaubt
- Wappnen Sie sich mit Lappen und Seife, um den Kampf gegen Keime und Unordnung täglich aufs Neue zu gewinnen
- Jonglieren Sie mit Zahlen, als wären es Gewürze, um Preise zu zaubern, die Qualität und Genuss versprechen

Ihr Zauberstab

- Bei weniger als 40 Gästen: Ein Solo der Selbstständigkeit
- Bei mehr als 40 Gästen: Eine Symphonie der Zusammenarbeit

Ihre Superkräfte

- Gastronomische Ausbildung
- Erfahrung in den Rollen des Bankett-Kochs, Sous-Chefs oder der Küchenleitung
- Sie tragen die Krone der Verantwortung mit Stolz und Würde
- Sie spielen im Ensemble, nicht solo
- Ordnung ist Ihr zweiter Vorname
- Ein Akrobat, der sich zwischen den Herausforderungen der Gastronomie bewegt
- Sie lassen Ihrer Fantasie freien Lauf und erschaffen kulinarische Meisterwerke

Was wir bieten

- Ein Königreich voller Herausforderungen und Abenteuer
- Die Chance, Ihre Fähigkeiten unter Beweis zu stellen
- Eine Speisekarte, die so frisch und regional ist, dass sie fast singt
- Viele freie Abende für Freizeit oder Familie – nämlich immer, wenn keine Abendevents stattfinden!

Sind Sie bereit, Ihre Zutaten in unser Rezept für Erfolg einzubringen? Bewerben Sie sich online. Wir freuen uns sie kennen zu lernen!

Versuchsstollen Hagerbach AG, Frau Carmela Petriello, Senior HR Manager
Trockenloostrasse 21, CH-8105 Regensdorf, +41 44 870 91 10

