

Das Kölner Haus - Tradition mit ausgeprägtem Gespür für die Zukunft einer Region. Das Kölner Haus, DAV Hütte der Sektion Rheinland Köln ist eine Mischung aus Alt und Neu, aus gepflegten Traditionen und mutigem Neuanfang. Wir, das sind Anja Hangl und Walter Kerscher. Auf 2.000 Metern Seehöhe, oberhalb von Serfaus leben wir unsere Vision der Hüttenwirtschaft. Im Sommer sind es in erster Linie Wanderer, Biker und Familien, die diesen naturverbundenen Ort bevölkern, im Winter steht das Kölner Haus mit seinen gemütlichen Stuben und der großen Sonnenterrasse ganz im Zeichen des Skivergnügens. Egal ob ausgezeichnetes (Gault Millau) Restaurant oder gemütliche Hütten, das Kölner Haus kann beides.

Es ist die Haltung, die für uns zählt und die Liebe zu einer besonderen Region. Die sollten deshalb auch unsere Mitarbeiter mitbringen. Dafür muss man nicht hier geboren sein, aber man muss das Leben auf 2.000 Metern Seehöhe, inmitten von Bergen und steilen Hängen mögen, Beschränkungen als Chancen wahrnehmen und dabei Neues entdecken wollen. Unser Netzwerk von Landwirten und Produzenten stammt weitgehend aus der Region Kleinbetriebe statt Großkonzerne und Rohmilch statt Palmöl.

Wer hier leben und arbeiten möchte, der kann viel von uns erwarten und noch mehr bekommen. Fairness und Miteinander werden großgeschrieben. Es „menschelt“ im Kölner Haus, auch in der Hochsaison, wenn die Terrasse aus allen Nähten platzt. Gute Teamarbeit ist das Ergebnis von Kopf, Herz und Hand. Es kommt nur auf die richtige Mischung an, und darauf, dass man sich aufeinander verlassen kann. Denn Vertrauen ist Handwerk, es schafft Harmonie und außergewöhnliche Ergebnisse. Aus diesem Grund investieren wir auch gerne in die Aus- und Weiterbildung und achten darauf, dass die Stimmung passt.

Die Lösung ökologischer, sozialer und wirtschaftlicher Herausforderungen steht im Zentrum unserer unternehmerischen Aktivität. Wir gestalten die notwendigen Veränderungen aktiv mit. Nachhaltigkeit und Verantwortung sind Werte, die uns leiten.

Wir suchen zur Verstärkung unseres Küchenteams ab Mitte Dezember 2021 einen  
Sous Chef (M/W/D) für eine 6 Tage Woche /48h

Zu deinen Aufgaben zählen:

- Sicherstellung eines effizienten und gästeorientierten Ablaufes in der Küche
- Vertretung des Küchenchefs in seiner Abwesenheit
- Umsetzung der von unserem Küchenchef entwickelten hohen Standards
- Sorgsamer Umgang mit unseren Waren und Lebensmitteln (Zero Waste Prinzip)
- Einschulung neuer Mitarbeiter
- Einhaltung der HACCP Standards, Sicherstellung der Hygiene-Standards gem. HACCP, der internen Quality- Standards
- Kontrolle der Waren und deren Lagerhaltung
- Unterstützung des Küchenleiters bei allen administrativen Aufgaben
- kostenbewusster und respektvoller Umgang mit unserem Equipment und Inventar

Wir bieten zusätzlich gesunde Kost und Logis frei und die Bereitschaft den KV zu überzahlen. Gute Deutschkenntnisse sind Voraussetzung.