



## Wir suchen dich Köchin/Koch (60 – 100%)

Die Neue Blumenau in Lömmenschwil (SG) ist ein sympathisches Gasthaus im Gourmet-Bereich (1 Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkte). Wir legen grössten Wert auf Natürlichkeit, Frische, Regionalität der Produkte und dass wir stets das Beste für unseren Gast bieten.

### Das bringst du mit

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin EFZ
- Fundierte Lebensmittelkenntnisse
- Respekt gegenüber den Produkten und den Teammitgliedern
- Begeisterungsfähigkeit für den Beruf als Koch
- Freude an kulinarischen Innovationen
- Einhaltung der hohen Hygienestandards
- Gepflegtes Auftreten

### Das bieten wir

- Umfangreiche Einarbeitung
- Zeitgemässe Entlöhnung
- Gute Sozialleistungen
- Flexible Arbeitszeiten
- Abwechslungsreiches und verantwortungsvolles Aufgabengebiet
- Angenehme Zusammenarbeit in einem kleinen Team
- Interne und externe Weiterbildung
- Mitarbeiter-Events
- Regelmässigen Informationsaustausch
- Zukunftssicheren Arbeitsplatz

### Das sind wir

Bodenständig und natürlich. Wir sind ein Team, das stets füreinander da ist und sich gegenseitig unterstützt. Wir pflegen einen respektvollen Umgang gegenüber den Produkten und den Menschen (Mitarbeitern und Gästen).

### Deine Ansprechpartnerin



Neue Blumenau  
Bernadette Lisibach  
Romanshonerstr. 2  
9308 Lömmenschwil  
071 298 35 70  
info@neueblumenau.ch

**Wir freuen uns auf deine Bewerbung!**