



HÖFLI · WIRTSCHAFT ZUR
ROSENBURG

**Zur Ergänzung unseres Küchenteams
suchen wir ab Mitte September 2026 eine/n**

Sous Chef

(w/m) 100%

Unser familiär geführtes Restaurant liegt direkt im Dorfkern von Stans.
Unsere Küche ist inspirierend, weltoffen und marktfrisch, fein
kombiniert mit regionalen Spezialitäten.

Deine Kompetenzen

- Abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin EFZ
- Teamfähig, belastbar und flexibel
- Lösungsorientiert und kreativ
- Kommunikationsstärke

Deine Aufgaben

- Unterstützung von unserem Küchenchef
- Mitgestalten der Speisekarte
- Selbstständiges Arbeiten auf eigenem Posten
und Unterstützung der anderen Posten
- À la carte und Bankettservice
- Einbringung bei der Entwicklung neuer Gerichte

Wir bieten dir

- Familiäres Betriebsklima
- Zwei zusammenhängende Ruhetage (Dienstag & Mittwoch)
- Kostenloser Parkplatz
- Zeitgemässe Entlohnung

Du liebst es mit frischen und regionalen Produkten umzugehen, hast
ein Auge fürs schöne Anrichten, bringst dich kreativ ein, kannst in hektischen
Momenten den Überblick behalten und arbeitest gerne im Team?

Wir freuen uns auf deine Bewerbung

per E-Mail an Lukas Christen:

Info@rosenburgstans.ch