

Wir sind ein lebendiger Bio- und Erlebnishof mit Angeboten für Firmen, Gruppen, Vereine, Schulen und Familien. Unsere Produkte vertreiben wir direkt ab Hof über unseren Onlinelieferservice [bionline.ch](http://bionline.ch), mit einem mobilen Marktstand, im Hofladen in Stein am Rhein, sowie im Puremarkt Schaffhausen.

Für unsere Demeter Gastroküche suchen wir eine/n junge/jungen

## **kreative/n Koch/Köchin**

### **Aufgabenbereich:**

- aus unseren Hofprodukten wertvolle, abwechslungsreiche Menues planen und kochen für unsere Erwachsenen- und Kindergruppen
- Bio-Menüs für unseren Abo-Onlineservice und das vegetarische Buffet im Hofladen in Stein am Rhein
- Spezialitäten für Hofladen produzieren
- Köstlichkeiten für unser Ausflugs-Hofrestaurant
- Mitgestaltung Hofevents mit kreativer Küche
- Rezept- und Warenflussdokumentation
- Leitung der KüchenmitarbeiterInnen

### **Anforderungen:**

Abgeschlossene Lehre als Koch

Freude an der biologischen Landwirtschaft und biologischen Lebensmitteln

gutes Deutsch in Wort und Schrift, teamfähig, Bereitschaft sich mit der biologisch-dynamischen Küche auseinanderzusetzen

### **Stellenantritt ab sofort:**

100% Ganzjahresstelle, oft von 9.00-18:00, gelegentlich an Wochenenden und abends

Auf Wunsch kann ein Studio oder eine Wohnung auf unserem Hof gemietet werden.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail zu. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Doris und Heinz Morgenegg  
Bolderhof 1  
8261 Hemishofen  
Tel. 052 742 40 48  
E-Mail: [info@bolderhof.ch](mailto:info@bolderhof.ch)