



Panoramaterrasse des Berghotels Bischofalp

Arbeiten, wo andere Urlaub machen – Willkommen auf der Bischofalp!

Herzlich willkommen in unserem familiär geführten Berghotel. Auf 1.650 M.ü.M. umgeben von einer atemberaubenden Naturkulisse, bieten wir unseren Gästen einen Ort der Ruhe, des Genusses und der echten alpinen Gastfreundschaft. Das Berghotel liegt direkt an der Skipiste und an dem Winterwanderweg und im Sommer führt der Elmer Höhenweg von Obererbs nach Ämpächli direkt an unser Haus vorbei.

Unsere Philosophie ist einfach: **Herzlich, authentisch und nah am Gast.** Wir legen grossen Wert auf regionale Produkte, eine ehrliche Küche und eine Atmosphäre, in der sich sowohl unsere Gäste als auch unser Team wie zu Hause fühlen.

Aktuell verschönern wir unser Haus und bauen für die Zukunft. Das erwartet uns nach dem Ausbau:

- **Mehr Raum für Erholung:** Wir erweitern unsere Kapazitäten um neun zusätzliche, gemütliche Gästezimmer, auf ein Total von 16 Zimmern mit insgesamt 42 Betten.
- **Alpine Entspannung:** Ein neuer, kleiner, aber feiner Wellnessbereich entsteht mit Sauna, Ruheraum und Panoramaterrasse– der perfekte Ort zum Krafttanken.
- **Genuss am Morgen:** Ein separater Frühstücksraum mit Blick auf die Elmer Bergwelt sorgt für den perfekten Start in den Tag.

Haben wir Ihr Interesse geweckt und möchten Sie Teil dieser neuen Ära werden und die Zukunft unseres Hotels aktiv mitgestalten? Dann lesen Sie auf der nächsten Seite, welche Positionen wir aktuell besetzen!

Ihre Bewerbung schicken Sie bitte per Post oder E-Mail an die Geschäftsführerin, **Silvia Hefti**, oder rufen Sie an für weitere Auskünfte.

Kontakt:

Berghotel Bischofalp Hengstboden 1a, 8767 Elm, Schweiz

Telefon: +41 55 642 15 25

info@bischofalp.ch www.bischofalp.ch



So soll das erweiterte Berghotel Bischofalp zum Start der Wintersaison 2026/27 aussehen
Visualisierung durch Typowerkstatt mit Google Gemini

Verstärke unser Team: Offene Positionen

Für die kommende Wintersaison suchen wir motivierte Persönlichkeiten, die mit Herzblut bei der Sache sind. Bei Eignung evtl. auch Jahresanstellungen möglich.

Koch / Köchin (m/w/d)

- **Anstellung:** Saison- oder nach Absprache feste Jahresanstellung möglich.
- **Ihre Aufgaben:** Zubereitung von frischen, regionalen Gerichten; Mitgestaltung der Speisekarte; Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP).
- **Das bringen Sie mit:** Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder fundierte Berufserfahrung; Leidenschaft für die alpine Küche; Teamgeist auch in stressigen Momenten.

Allrounder / Allrounderin (m/w/d)

- **Anstellung:** Saison- oder nach Absprache feste Jahresanstellung möglich.
- **Ihre Aufgaben:** Unterstützung in verschiedenen Hotelbereichen (z. B. Zimmerreinigung, leichte Handwerksarbeiten, Mithilfe bei der Logistik rund um den Hotelbetrieb, ua Schneeräumung und Präparierung des Winterwanderwegs).
- **Das bringen Sie mit:** Flexibilität und handwerkliches Geschick; ein Auge fürs Detail und Sauberkeit; selbstständige Arbeitsweise.

Servicemitarbeiter / Servicemitarbeiterin (m/w/d)

- **Anstellung:** Saison- oder nach Absprache feste Jahresanstellung möglich.
- **Ihre Aufgaben:** Herzliche Betreuung und Bewirtung unserer Gäste; Aufnahme von Bestellungen und Service von Speisen und Getränken; Vorbereitung des neuen Frühstücksraums.
- **Das bringen Sie mit:** Erfahrung im Service oder die Motivation, es bei uns zu lernen; ein freundliches, offenes Auftreten; gute Deutschkenntnisse.

Warum sich der Weg zu uns nach oben lohnt:

- **Einzigartiger Arbeitsplatz:** Arbeiten in einer traumhaften Bergwelt mit einer topmodernen Infrastruktur durch unseren aktuellen Ausbau.
- **Familiärer Teamgeist:** Ein eingespieltes, herzliches Team, das sich gegenseitig unterstützt und in dem jede/r Einzelne geschätzt wird.
- **Planungssicherheit & Perspektive:** Wir suchen langfristige Teammitglieder. Daher sind nach Absprache **auch attraktive Jahresanstellungen** möglich.
- **Unterkunft:** Wir vermieten Zimmer in einer WG-Ferienwohnung.

Impressionen Berghotel Bischofalp

