



Produktionskoch (m/w/d)

**Schnauze voll von Soßenpulver und Tiefkühlschnitzel?
Werde Produktionskoch (m/w/d) bei Zomm. im Meilerhof!**

Pur, ehrlich, kreativ – so schmeckt Tiroler Küche im Zomm. Inspiration liefern die Produkte der Natur. Frischkäse der nächsten Bäuerin, Kräuter aus dem eigenen Garten, ein Bio-Schwein aus Kuchl, samt seiner Innereien. Das sind unsere Zutaten für Wirtshausküche der mutigen Art. Wir kochen mit Liebe und Zeit, denn wir zerlegen, schneiden, trocknen, konservieren und fermentieren alles selbst. Wie bei Oma, sagen manche. Weil es unsere Leidenschaft ist, sagen wir.

Es gibt also über alle Jahreszeiten viel zu tun. Deshalb suchen wir dich!

Wir wünschen uns von dir:

- Eigenständiges, sauberes, genaues Arbeiten
- Erfahrung in der Küche und Feuer unterm Hintern
- Frühstückservice für unsere Hausgäste im Restaurant (max. 12 Personen)
- Mise en Place-Vorbereitung und Produktion von unseren Shop-Artikeln
- Sympathisches und gepflegtes Auftreten
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch oder Holländisch

Wir bieten dir:

- Eine Jahresanstellung in Vollzeit mit fixem Betriebsurlaub
- Durchgehende, und family & friends- taugliche Arbeitszeiten von 7-16Uhr
- Fünf Arbeitstage und zwei garantierte, zusammenhängende Ruhetage
- Leistungsabhängiges Einkommen sowie ein 13. und 14. Monatsgehalt
- Anteiliges Trinkgeld, das zweimal monatlich ausgezahlt wird
- Frisches Essen aus unserer Küche – fürs Team kostenlos und zu geregelten Zeiten
- Gute Erreichbarkeit mit Zug und Auto, kostenlose Parkplätze
- Ein familiäres Arbeitsumfeld und gute Musik

Du willst gleich starten? Schick uns deine Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an info@meilerhof.at. Gerne kannst du uns auch telefonisch unter +43 5212 32 25 erreichen. Dein Ansprechpartner ist Thomas Kluckner. Wir freuen uns auf dich!



Oberkellner/Serviceleiter (m/w/d)

**Du liebst Wein und frische Gerichte aus der Natur unserer Berge?
Werde Oberkellner/Serviceleiter (m/w/d) im Zomm.-Team!**

Zomm. steht für Liebe zu frischen Produkten und Fokus auf Regionalität. Die Arbeit mit kleinen Produzenten und Bauernhöfen ist uns wichtig. Wir sind mit zwei Hauben ausgezeichnet und vereinen mit unserer Küche zwei Stilrichtungen. Mittags bieten wir eine Wirtshauskarte an, auf der du Klassiker der Tiroler Küche und Eigenkreationen findest. Abends servieren wir zusätzlich unsere Stil-Karte. Kleinere Gerichte, feine Kombinationen, überraschende Techniken. Passend dazu gibt's österreichischen Wein und überregionale Flaschen. Teemischungen, Limonaden und Longdrinks stellen wir aus eigenen Rezepten zusammen.

Wir wünschen uns von dir:

- Sehr gute Speisenkenntnisse, Weinkenntnisse und Deutschkenntnisse
- Fit sein für die Weinbegleitung bzw. individuelle Weinempfehlung
- Die Vermittlung von Philosophie und Zubereitung unserer Gerichte
- Hands on-Mentalität: Mit anpacken können, Tische einteilen, Gäste umsorgen
- Verantwortung für den reibungslosen Serviceablauf
- Bestellungen organisieren
- Arbeiten auf Augenhöhe und ein respektvolles, kollegiales Umgehen miteinander

Wir bieten dir:

- Eine Jahresanstellung in Vollzeit mit fixem Betriebsurlaub
- Fünf Arbeitstage und zwei garantierte, zusammenhängende Ruhetage
- Leistungsabhängiges Einkommen sowie ein 13. und 14. Monatsgehalt
- Anteiliges Trinkgeld, das zweimal monatlich ausgezahlt wird
- Frisches Essen aus unserer Küche – fürs Team kostenlos und zu geregelten Zeiten
- Gute Erreichbarkeit mit Zug und Auto, kostenlose Parkplätze
- Einen familiären Betrieb und gegenseitige Unterstützung

Also, wirf die Schürze über und greif zum Telefon. Du erreichst uns unter +43 5212 32 25, dein Ansprechpartner ist Thomas Kluckner. Sehr gerne kannst du uns deine Bewerbung mit Lebenslauf und Foto auch per Mail an info@meilerhof.at senden. Ein gemeinsamer Kaffee wartet schon!



Reinigungskraft (m/w/d)

Bei dir ist alles im Eimer? Perfekt! Dann schnapp dir deinen Putzeimer und werde unsere Reinigungskraft!

Zomm. im Meilerhof ist ein Ort, an dem wir Tiroler Küche mit kreativen Gerichten passend zur Region und den Jahreszeiten verbinden. Bei uns genießen Einheimische genauso wie Urlauber ein Essen im Restaurant oder unserer Sonnenterrasse. Wer länger bei uns bleibt, übernachtet in einem von fünf Gästezimmern, teils mit Sicht auf das Inntal und die umliegende Bergwelt.

All das will gehegt und gepflegt werden. Darum freuen wir uns auf deine Unterstützung!

Wir wünschen uns von dir:

- Restaurant und Sanitärbereich sauber halten
- Reinigung unserer fünf Gästezimmer (1 EZ, 1 DZ, drei Suiten)
- Wäsche sortieren, waschen und bügeln
- Erkennen, welche Ecken Pflege brauchen
- Gründliches und genaues Arbeiten
- Sprachkenntnisse in Deutsch oder Englisch

Was wir dir bieten:

- Freie Einteilung deiner Arbeit: Du bist dein eigener Chef
- Eine Jahresanstellung mit 32,5h/Woche und fixem Betriebsurlaub
- Familienfreundliche und durchgehende Arbeitszeiten zwischen 7 und 15 Uhr (Gleitzeit)
- Fünf Arbeitstage und zwei garantierte, zusammenhängende Ruhetage
- Leistungsabhängiges Einkommen sowie ein 13. und 14. Monatsgehalt
- Anteiliges Trinkgeld, das zweimal monatlich ausgezahlt wird
- Frisches Essen aus unserer Küche – fürs Team kostenlos und zu geregelten Zeiten
- Gute Erreichbarkeit mit Zug und Auto, kostenlose Parkplätze
- Einen familiären Betrieb und gegenseitige Unterstützung

Eimer und Besen stehen also schon bereit? Dann freuen wir uns über deine Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an info@meilerhof.at. Telefonisch sind wir unter +43 5212 32 25 zu erreichen. Dein Ansprechpartner ist Thomas Kluckner. Bis bald!



Chef de partie (m/w/d)

Du kochst von Nose to Tail. Mit Wurzeln und Blüten. Und mit dem Geschmack fürs Wesentliche. Dann bist du als Chef de Partie bei Zomm. im Meilerhof Zuhause!

Hinter jedem Gericht liegt eine Geschichte. Im Zomm. macht es einen Unterschied, dass die Marmelade selbst eingekocht wird und die Petersilie im eigenen Garten wächst. Wir sind mit zwei Hauben ausgezeichnet und vereinen in unserem Restaurant zwei Stilrichtungen. Mittags servieren wir unsere Wirtshauskarte. Abends eine Auswahl kleinerer, kreativer Gerichte, unsere Stil-Karte. Die Gerichte sind fein, funky und voller Geschmack. Unsere Gäste bestellen sie entweder einzeln oder im Menü. Willst du mit Abwechslung und Herausforderung kochen, passt dieses Konzept perfekt zu dir.

Wir wünschen uns von dir:

- Erfahrung als Chef de Partie
- Selbständigkeit, Kreativität und organisiertes Arbeiten
- Hingabe zu ehrlicher Küche und Wertschätzung für die Produkte, die wir verwenden
- Interesse daran, unsere Philosophie weiter zu gestalten
- Gastfreundlichkeit
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch oder Holländisch

Wir bieten dir:

- Eine Jahresanstellung in Vollzeit mit fixem Betriebsurlaub
- Vier Arbeitstage und drei garantierte freie Tage
- Durchgehende Arbeitszeiten
- Leistungsabhängiges Einkommen sowie ein 13. und 14. Monatsgehalt
- Anteiliges Trinkgeld, das zweimal monatlich ausgezahlt wird
- Frisches Essen aus unserer Küche – fürs Team kostenlos und zu geregelten Zeiten
- Gute Erreichbarkeit mit Zug und Auto, kostenlose Parkplätze
- Einen familiären Betrieb und gegenseitige Unterstützung

Es ist Zeit für Veränderung! Schick uns deine Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an info@meilerhof.at oder rufe bei Thomas Kluckner an unter der +43 5212 32 25. Wir freuen uns sehr, dich kennenzulernen!



Abwäscher (m/w/d)

Du hast es gern warm? Unsere Spülmaschine auch! Werde Abwaschkraft im Zomm.-Team!

Jede Jahreszeit schmeckt bei Zomm. anders. Wir kochen mit der Natur und mit Liebe zu frischen Produkten. Im Restaurant oder auf unsrer Sonnenterrasse bestellen unsere Gäste mittags von der Wirtshauskarte. Abends bieten wir dazu unsere Stil-Karte an. Fein, geschmackvoll und anders. Wir sammeln und ernten viel mit eigenen Händen. Im Keller lagert alles, was wir selbst einkochen oder fermentieren. Alles andere bringen wir frisch auf den Teller. Klar, dabei kommt viel Geschirr zusammen. Wir freuen uns also auf deine flinken Hände im Abwasch!

Wir wünschen uns von dir:

- Eigenverantwortung im Abwasch von Küchengeschirr und Serviergeschirr
- Kleine Küchenaufgaben: z.B. Schälen, Schneiden, Sortieren von Lebensmitteln
- Sauberkeit und Flexibilität
- Power, Freude an der Arbeit im Team und Hilfsbereitschaft
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch oder Englisch

Wir bieten dir:

- Eine Jahresanstellung in Vollzeit mit fixem Betriebsurlaub
- Fünf Arbeitstage und zwei garantierte, zusammenhängende Ruhetage
- Leistungsabhängiges Einkommen sowie ein 13. und 14. Monatsgehalt
- Anteiliges Trinkgeld, das zweimal monatlich ausgezahlt wird
- Frisches Essen aus unserer Küche – fürs Team kostenlos und zu geregelten Zeiten
- Gute Erreichbarkeit mit Zug und Auto, kostenlose Parkplätze
- Bei Bedarf ein Personalzimmer bei uns im Haus
- Einen familiären Betrieb und gegenseitige Unterstützung

Ready to go? Wir warten schon auf dich. Und freuen uns auf deine Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an info@meilerhof.at. Telefonisch erreichst du uns unter der +43 5212 32 25. Dein Ansprechpartner ist Thomas Kluckner. Bis bald!