



# ARLBERG STUBEN

Sommerfrische in den Alpen auf 1400 m Seehöhe mit Naturbadeteich

Ein unbeschwerter Arbeitsplatz geht einher mit dem Gefühl, gut aufgehoben und sicher zu sein. Wir haben einen Teil unserer Werte sichtbar gemacht, damit Ihre Zeit bei uns im Hause sorglos, mit nachhaltigen Lehrinhalten, mit „hands on Mitgestaltung“ bei (eigen)verantwortlichen Kleinprojekten begleitet wird.

## Wir adressieren uns an die künftigen GastgeberInnen!

Kurzfristig hat sich bei uns im Arlberg Stuben eine zusätzliche Praktikantenstelle ab dem 16. Lebensjahr im Service und einmal in Kombination Service mit Rezeption für die Monate Juli und August 2021 eröffnet.

Zudem stellen wir diesen Sommer noch eine weitere Person als Schulabgänger an der Rezeption, in der Küche und im Service bereits für Sommer 2021 spätestens für Winter 2021/ 22 im Herbst ein. Wir freuen uns über Bewerbungen künftiger Teamspieler mit Lebenslauf, Foto und Arbeitszeugnissen unter: [daheim@arlberg-stuben.at](mailto:daheim@arlberg-stuben.at)

Wir danken für Ihre Unterstützung und verbleiben mit den besten Grüßen aus dem bezaubernden Bergdorf Stuben am Arlberg

Bleiben Sie bitte xund & fröhlich!

Gastgeberin  
Alexandra Lassnig samt geschätzter Belegschaft

## Wir über uns im Arlberg Stuben

- Wir lieben was wir tun.
- Wir stehen zu unserem Wort.
- Seit 1969 stehen wir im Dienste des Gastes.
- Wir bieten Essen | Trinken | Schlafen | Schwimmen | Fasten | Meditation.
- Seit 2019 verfolgen wir bewusst & nachhaltig den Marktplatz „Essen & Trinken“.
- Zeitgemäß mit höchster Qualitätsgarantie & gesundheitsbewusster denn je stehen wir für unser Handwerk im „F&B“.
- Die Weitergabe von kostenlosem Wissen in Form von Teachins ist im Arlberg Stuben eines unserer Ziele.
- Gemeinsam mit Herrn Thorsten Probst (Koch des Jahres 2008) setzen wir Nachhaltiges / Trendiges / Traditionelles im Bereich Food um.
- Gemeinsam mit Herrn Reinhard Pohorec (Most innovativer Bartender) setzen wir Nachhaltiges und Trendiges im Bereich Beverage um.
- Außerhalb der Hochsaison wird geschult, ausprobiert und produziert, was das Zeug hält.
- Wenn auch Du liebst was wir tun, ein zeitgemäßes echtes Handwerk erlernen willst oder Dich entfalten möchtest, bei dieser nachhaltigen Bewegung dabei sein willst, dann bist Du bei uns genau richtig!
- Wir freuen uns über Deine vollständige Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Arbeitszeugnissen unter: [daheim@arlberg-stuben.at](mailto:daheim@arlberg-stuben.at)

## Essen & Trinken im Arlberg Stuben

- Gekocht wird saisonal, vorzugsweise aus heimischen, regionalen Produkten.
- Die Produkte stammen von ansässigen Bauern und Landwirten, meist aus dem Tal.
- Ein junges, heimisches & kompetentes Küchenteam erwartet dich.
- Wir kochen „from Nose to tail“, machen viele Dinge selbst und pflanzen mittlerweile neben Kräutern auch Gemüse an.
- Die Teamspieler im Service sind vom Schlag der „Alten Schule“ und präsentieren die saisonalen Produkte im Bereich Getränke und im Service im passenden Licht.
- Wir präsentieren und verknüpfen die Elemente Kulinarik, Wein, Drinks & Gastlichkeit harmonisch miteinander.
- Einer der Mitspieler im Team ist Sommelier.
- Wir sind unterstützendes Mitglied bei „BOCCA“ „Slow Food“ & „Arche Noah“

## Arbeiten & Leben im Arlberg Stuben

- Möglich ist eine Anstellung von geringfügig, über ½ tÄgig, 5 Tage Woche bis zur 6 Tage Woche je nach Saison bis zu 11 Monaten im Jahr
- „Lerne von den Besten“ durch kostenlose Schulungen & Weiterbildungen in der ASA Arlberg Stuben Academy für Nachhaltigkeit im Tourismus seit 2019
- Lehrlingsausbildung auf 2. Bildungsweg gewünscht?
- Alles ist möglich! Matura trotz Lehre - Lehre trotz Matura!
- Nette Wirtsleute, nette Arbeitskollegen, gutes Arbeitsklima, Teamgeist mit gutem Zusammenhalt
- ErmÄßigungen auf vor Ort Freizeitaktivitäten - Sommer wie Winter
- ErmÄßigungen auf Unterkunft & Verpflegung von Freunden und Bekannten je nach Verfügbarkeit
- Freie Unterkunft im Hotel für den Besuch der engsten Familie je nach Verfügbarkeit
- Kostenlose Nutzung der Parkgarage bei Eigenheim Sommer & Winter
- Kostenlose Nutzung des Parkplatzes im Sommer
- Kostenlose Verpflegung & Unterkunft in unserem Mitarbeiterhaus
- Kostenlose Verpflegung & Unterkunft im eigenen Zimmer, falls kein Eigenheim vorhanden ist
- Gratis WLAN
- Fahrtkostenunterstützung bei regionalen Mitarbeitern mit Eigenheim
- Kostenlose Leisure Pleasure Sommerkarte 2021 – Das Freizeitticket am Arlberg
- Vergünstigungen bei Partnerbetrieben der „Star Card“ kriert für Mitarbeiter in Vorarlberg

Neben umfangreichen Sozialleistungen erwartet dich ein angemessenes Gehalt laut dem höchsten Kollektivvertrag Österreichs.

Wir freuen uns über Deine vollständige Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Arbeitszeugnissen unter: [daheim@arlberg-stuben.at](mailto:daheim@arlberg-stuben.at)

Mit den besten Grüßen  
aus dem bezaubernden Bergdorf Stuben am Arlberg

Bleiben Sie bitte xund & fröhlich!

Gastgeberin  
Alexandra Lassnig samt geschätzter Belegschaft

## *daheim im* ARLBERG STUBEN

Naturbadeteich mit Sportbecken & nachbarlosem Bergblick auf 1400 m  
Entspannen in der NaturkrÄuterwiese mit Wasserfall und Erholungsnischen

Auszeit im kleinen feinen Hotel | Ferien in der gemütlichen urigen Hütte  
ESSEN TRINKEN SCHLAFEN SCHWIMMEN FASTEN YOGA MEDITATION  
ASA Arlberg Stuben Academy für Nachhaltigkeit im Tourismus seit 2019

6762 Stuben am Arlberg | Arlbergstraße 50 | Österreich

Tel +43 5582 521 | Tel +43 664 3855416

[daheim@arlberg-stuben.at](mailto:daheim@arlberg-stuben.at) | [arlberg-stuben.at](http://arlberg-stuben.at) | [Buchen/Preise](#)