

Wir suchen:

KÜCHENLEITER

AB 3.500 € BRUTTO | MONAT

[m/w/d]



**DU MACHST DIENSTPLÄNE.
DU KALKULIERST.
DU BESTELLST WAREN.
ABER DU WEIßT AUCH NOCH,
WIE SICH EIN KOCHLÖFFEL ANFÜHLT.**

Wenn Du lieber mit dem Team arbeitest als es nur zu verwalten, lies weiter.

WAS DU SUCHST

- 3.500 € brutto/Monat - je nach Erfahrung auch darüber
- flexible Arbeitszeiten mit 4- oder 5-Tage-Woche
- 6 Wochen Urlaub
- Betriebsferien über Weihnachten und Neujahr
- Betriebliche Altersvorsorge
- faire und planbare Dienstplanung, sodass auch mal Wochenenden frei bleiben
- handwerkliche Küche mit saisonalen & hochwertigen Produkten; ohne Convenience, Pulver oder Geschmacksverstärker
- abwechslungsreiche Aufgaben zwischen Restaurant, Tagungen, Hochzeiten und Veranstaltungen - mit Gestaltungsspielraum statt starrer Konzernvorgaben
- ein eingespieltes Küchenteam
- ein Gemeinwohl- und werteorientiertes Unternehmen

WER WIR SIND

Nur 20 Minuten von Berlin, direkt am See und mitten im Grünen: unser 4-Sterne-Hotel mit 6.000m² historischer Veranstaltungsfläche und eigenem Restaurant. Hier entstehen Tagungen, Konferenzen, Hochzeiten und Events jeder Größe. Frische Zutaten und echtes Handwerk prägen unsere Küche. Hier arbeiten Menschen, die Verantwortung übernehmen und Freude am Besonderen haben.

WAS DU KANNST

- Verantwortung - für Planung & Organisation: Dienstpläne, Urlaubspläne, Foodpläne - Du behältst den Überblick.
- Respekt - vor Lebensmitteln & Ressourcen: Du verantwortest Einkauf, Inventuren und Kalkulationen und sorgst für einen wirtschaftlichen Umgang mit Lebensmitteln.
- Präsenz - für Überblick & Timing: Du planst saisonale Menüs und Buffets für Tagungen, Hochzeiten und Events
- Zusammenarbeit - für Gäste & Gelingen: Du arbeitest eng mit unserem Veranstaltungsverkauf zusammen und findest passende Lösungen für besondere Kunden-Wünsche.
- Offenheit - für Ideen & Entwicklung: Du bringst eigene Ideen ein und entwickelst unsere Küche weiter.
- Bodenständigkeit - für den Küchenalltag: Natürlich schwingst Du auch selbst den Kochlöffel. Wenn die Küche Unterstützung braucht, stehst Du nicht im Büro, sondern mit dem Team am Herd.

**HIER ZÄHLT, WAS DU DARAUS
MACHST! Zeig uns, wer du bist.**


 www.landgut-stober.de



LANDGUT
STOBER

 info@landgut-stober.de

 +49 33239 20 44 0

 Behnitzer Dorfstraße 27-31
14641 Nauen OT Groß Behnitz