



*Unser Hopfengut wächst - wachse mit uns
und werde ...*

KÜCHENLEITUNG

(m | w | d)

Unser Hopfengut No20 ist ein inspirierender Ort, der für Hopfen, Genuss und regionale Landwirtschaft steht. Neben unserer Landwirtschaft, Brauerei und Manufaktur betreiben wir ein innovatives Hofkonzept und veranstalten außergewöhnliche Events. Unsere Küche folgt den Prinzipien "Farm to Table" & "Nose to Tail". Wir verarbeiten hofeigene Produkte auf höchstem Niveau.

Unser Küchenteam umfasst 5 Köche & eine starke Küchenbrigade – und wir suchen eine erfahrene Küchenleitung.



HOPFENGUT

Nº20

DEINE AUFGABEN

Führung und Organisation der Küchenbrigade

Erstellung von Dienstplänen mit e2n-Software

Sicherstellung der Lebensmittelhygiene

& Qualitätssicherung

Einkaufs- & Warenmanagement

Bio-Zertifizierung begleiten

Kreative Gestaltung der Speisekarte

DAS BRINGST DU MIT

Gelernter Koch (m | w | d) mit Führungserfahrung

Verantwortungsbewusstsein & Zuverlässigkeit

Leidenschaft für hochwertige Rohstoffe

Teamfähigkeit

DAS BIETEN WIR DIR

Ganzjährige, sichere Anstellung

Moderne & technisch hochwertige Küche

Keine Teildienste & Urlaub auch im Sommer

Attraktive Zuschläge für Abend- & Feiertagsdienste

BEREIT FÜR DIE LEITUNG UNSERER KÜCHE?

WIR FREUEN UNS

AUF DEINE BEWERBUNG!

